

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE SOCIOLOGÍA



TESIS

**EFFECTOS DEL PROGRAMA NACIONAL QALI WARMA EN
EL RENDIMIENTO ACADÉMICO DE LOS ALUMNOS DE
4° GRADO DE LA I.E N° 82031-NIVEL PRIMARIO DEL
CENTRO POBLADO, LA PACCHA, CAJAMARCA 2023**

**Para optar el Título Profesional de:
LICENCIADA EN SOCIOLOGÍA**

**Presentada por las Bachilleres:
FLOR MARILÚ ROJAS MAYTA
HAYDEÉ EDITA CUZCO MINCHÁN**

**Asesor:
M.Cs. PEDRO ALCIDES YAÑEZ ALVARADO**

**Cajamarca - Perú
2025**

CONSTANCIA DE INFORME DE ORIGINALIDAD

1. **Datos de los Autores:**

Investigador (1):

Nombres y Apellidos: Flor Marilú Rojas Mayta

DNI: 77666328

Escuela Profesional/Unidad UNC: Escuela Profesional de Sociología

Investigador (2):

Nombres y Apellidos: Haydeé Edita Cuzco Minchán

DNI: 48151693

Escuela Profesional/Unidad UNC: Escuela Profesional de Sociología

2. **Asesor:** M.Cs. Pedro Alcides Yañez Alvarado

Facultad/Unidad UNC: Facultad de Ciencias Sociales

3. **Grado Académico o Título Profesional**

☐ Bachiller ☒ Título profesional ☐ Segunda especialidad

☐ Maestro ☐ Doctor

4. **Tipo de Investigación:**

☒ Tesis ☐ Trabajo de investigación ☐ Trabajo de suficiencia profesional

☐ Trabajo académico

5. **Título del Trabajo de Investigación:** Efectos del Programa Nacional Qali Warma en el rendimiento académico de los alumnos de 4° Grado de la I.E N° 82031-Nivel Primario del Centro Poblado, La Paccha, Cajamarca 2023

6. **Fecha de evaluación:** 06/03/2024

7. **Software antiplagio:** ☒ TURNITIN ☐ URKUND (ORIGINAL) (*)

8. **Porcentaje de Informe de Similitud:** 1%

9. **Código Documento:** 3117:337899282

10. **Resultado de la Evaluación de Similitud:**

☒ APROBADO ☐ PARA LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES O DESAPROBADO

Fecha Emisión: 30/06/2025

Firma y/o Sello
Emisor Constancia



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

Dra. Doris Teresa Castañeda Abanto
Directora de la Unidad de Investigación

DNI: 26676451

* En caso se realizó la evaluación hasta setiembre de 2023

Dedicatoria

Dedico este trabajo con mucho amor y cariño a mis padres por ser pilar fundamental y maestros de la vida, para llegar a ser personas de bien. A mis hermanos por su apoyo moral y enseñanza para ser perseverante y cumplir con mis metas.

Flor Marilú

La presente tesis está dedicada a Dios, ya que gracias a él he logrado concluir mi carrera, a mi padre y hermanos, porque ellos siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo y sus consejos para ser de mí una mejor persona, a mi esposo por sus palabras y su confianza, y en especial a mi hijo por ser el motor y motivo.

Haydeé Edita

Agradecimiento

Agradezco a Dios por la vida y salud que me brinda día a día, a mi familia por su apoyo incondicional y consejos que me brindaron durante este proceso de investigación, asimismo mi gratitud a mis maestros de la Universidad Nacional de Cajamarca de la Facultad de Ciencias Sociales quienes fueron mi guía en el proceso de aprendizaje brindándonos conocimientos para tener un buen desenvolvimiento en la sociedad y por su contribución de la calidad educativa de nuestro país.

Flor Marilú

Mi agradecimiento a todas las personas que, de una manera u otra, hicieron posible la realización de esta tesis. Mi gratitud a mis maestros de la Universidad Nacional de Cajamarca de la Facultad de Ciencias Sociales quienes fueron mi guía en el proceso de enseñanzas, brindándome conocimientos para tener un buen desarrollo en la sociedad.

Haydee Edita

Índice

Dedicatoria.....	2
Agradecimiento.....	3
Índice.....	4
Resumen.....	5
Abstract.....	6
Introducción.....	7
CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACION.....	12
1.1 Planteamiento del problema.....	12
1.2. Formulación del problema.....	13
1.3. Justificación de la investigación.....	13
1.4.Objetivos.....	14
1.5. Objetivo general.....	14
1.6. Objetivos específico.....	14
CAPITULO II: MARCO TEORICO.....	15
2.1. Antecedentes de la investigación.....	15
2.2. Bases teóricas	17
2.3 Marco conceptual	22
2.4. Hipótesis.....	24
2.5. Operacionalización de variables.....	25
CAPITULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	27
3.1. Unidad de análisis y observación.....	28
3.2. Población y muestra.....	28
3.3. Técnicas e instrumentos de recojo de información.....	29
3.4. Técnicas de análisis e interpretación de Resultados.....	30
CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSION.....	31
Conclusiones.....	71
Discusión.....	72
Recomendaciones.....	76
Referencias.....	77
Anexos.....	79

Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo determinar los efectos del programa Nacional Qali Warma en el Rendimiento Académico de los alumnos de 4to Grado de la I.E N° 82031-Nivel Primaria del Centro Poblado La Paccha. La muestra de estudio fueron los 50 niños y niñas de tercero y cuarto año de primaria entre los años 2022 y 2023 respectivamente, como instrumento de recopilación de datos se utilizó la encuesta y el análisis documental seguidamente de la obtención de resultados. La investigación concluye que se optimizó la asistencia a clases y nota académicas por el programa de alimentación ya que se considera que los alimentos son muy importantes para el desarrollo académico de los alumnos de 4to grado nivel primario del Centro Poblado de la Paccha- Cajamarca.

Palabra Clave: Programa de alimentación, rendimiento académico, asistencia escolar.

Abstract

The present research aimed to determine the effects of the National School Feeding Program *Qali Warma* on the academic performance of fourth-grade students at Primary School No. 82031, located in the rural community of La Paccha. The study sample consisted of 50 boys and girls from third and fourth grade during the 2022 and 2023 school years, respectively. Data collection was conducted through surveys and document analysis, followed by the interpretation of the results. The research concludes that class attendance and academic grades improved as a result of the school feeding program, as food is considered essential for the academic development of fourth-grade students in this rural area of Cajamarca.

Keywords: School feeding program, academic performance, school attendance.

Introducción

Una de las principales prioridades de la Política Nacional del Perú es la protección de los grupos más vulnerables, especialmente niños y niñas. En nuestro país, la alimentación escolar es un derecho consagrado en el artículo 4 de la Ley General de Educación, Ley núm. 28044. Dado que el MIDIS es parte del poder ejecutivo, la implementación de las prioridades anteriores es la principal estrategia del país para mejorar la calidad de la educación, la vida de la población vulnerable.

La nutrición juega un papel fundamental en el desarrollo integral de los escolares, impactando directamente su capacidad de aprendizaje y, consecuentemente, su rendimiento académico (Smith & Johnson, 2019). En el Perú, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma se erige como una política pública clave destinada a mejorar el estado nutricional de los estudiantes de instituciones educativas públicas, con el fin último de favorecer su asistencia, permanencia y éxito escolar (Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, 2023). Sin embargo, la efectividad de estos programas no solo radica en la provisión de alimentos, sino en la calidad nutricional de los mismos y en su adecuación a las necesidades dietéticas óptimas para el grupo etario. La presente investigación se propone analizar el impacto de los productos más relevantes brindados por Qali Warma en el rendimiento académico de los alumnos de 4° grado de la IE N° 82031-Nivel Primario del Centro Poblado La Paccha, Cajamarca, durante el año 2023, contrastando la alimentación ofrecida con un plan nutricional óptimo propuesto por especialistas.

El programa de alimentación Escolar Qali Warma en el Perú fue creado el 31 de mayo del año 2012 mediante el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS. Este decreto fue emitido por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que brinda alimentación variada y nutritiva a niñas y niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas de

todo el país; de ese modo el MIDIS busca mejorar sus hábitos alimenticios, atención en las clases, asistencia y permanencia escolar. (Gop.pe, s.f.)

Ante la mala calidad de la alimentación en la región Cajamarca, el programa Qali Warma del país busca solucionar este problema brindando servicios de alimentación que promuevan el desarrollo intelectual y permitan a los estudiantes alcanzar mejores resultados académicos.

Bajo este contexto se tiene a la Institución Educativa nivel Primaria N° 82031 del centro poblado La Paccha que se ubica en la zona rural de la región de Cajamarca.

El Centro Poblado Paccha Chica tiene como ubicación y ámbito geográfico al sur del distrito de Cajamarca, a una distancia aproximada de 4 km del núcleo central de la ciudad de Cajamarca. Su población, cuenta con una aproximación de 2,000 habitantes, sus límites según lo establecido en el Plan de Acondicionamiento Territorial del Centro Poblado la Paccha tiene un ámbito de administración; por el norte limita con el Barrio Nuevo Cajamarca, por el sur limita con el Centro Poblado Pariamarca, por el este limita con el Centro Poblado Huacaríz, por el oeste limita con Shudal.

Se establece que la extensión territorial del Centro Poblado La Paccha, se encuentra la mayor parte en zona rural, según el informe técnico N° 005-2022-MPC/SGPS. Asimismo, cuenta con sistema vial determinado, servicio básico de agua, desagüe y energía eléctrica; equipamiento urbano que brinda servicios educativos, (3 Inst. Educativas), Salud (Puesto de Salud La Paccha); Infraestructura deportiva, Religiosa y casa comunal.

La Institución Educativa nivel Primaria N° 82031 del centro poblado La Paccha son beneficiarios de los desayunos escolares del programa Nacional Escolar Qali Warma, asimismo los responsables de gestionar el servicio alimentario es el director y presidente de APAFA a través de una reunión de padres de familia.

El objetivo general de la investigación es determinar los efectos del programa nacional Qali Warma en el rendimiento académico de los alumnos de 4° grado de la I.E N° 82031-nivel

primario del centro poblado, La Paccha, Cajamarca 2023 y como objetivos específicos se tiene: Conocer el Rendimiento Académico de los alumnos de 4º grado de la I.E N° 82031 nivel Primario del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca; Analizar los Efectos del Programa Nacional Qali Warma en el Rendimiento Académico de los alumnos del 4º grado de la I.E N° 82031 nivel primario del Centro Poblado La Paccha –Cajamarca y finalmente Analizar el Programa Nacional Qali Warma en la mejora Educativa de Estudiantes de Primaria a través del servicio alimentario y el rol de los padres de familia en la educación de sus hijos.

Esta investigación se basa en las teorías: la teoría de las capacidades- Amartya Sen (2014). Las capacidades para Amartya Sen “son todo lo que permite a un individuo saber leer, escribir, manifestarse, parte de la vida y estar bien nutrido/a; Sen indica que estas necesidades básicas son parte de las capacidades, pero que está es mucha más compleja, indica que el bienestar humano se centra en la capacidad y libertad para elegir, mas no en cuanto estas son capaces de comprar más bienes o servicios”. Para Sen, la desigualdad es la causa del hambre y, por tanto, contradice la teoría económica convencional. Por lo tanto, este estudio se centra en la pobreza no monetaria, que se refiere al bienestar humano mediante la satisfacción de necesidades como la alimentación y la educación. Sen señala que las habilidades de los niños se juzgan sobre la base de lo que realmente pueden ser o hacer. La teoría se basa en los escritos del filósofo italiano Amartya Sen, quien cree que las personas tienen derecho a desarrollar un conjunto de capacidades que les permitan vivir vidas plenas y significativas. La teoría de la igualdad de oportunidades de Sen se centra en el desarrollo de capacidades como el conocimiento, las actitudes, las habilidades, la salud, la seguridad y la libertad que permiten a las personas vivir una vida significativa, plena y satisfactoria. Se cree que vivir una vida plena requiere el desarrollo de un conjunto de habilidades básicas, como la capacidad de tomar decisiones, cooperar con los demás, hacer frente a las dificultades y tomar el control de la propia vida. Además, la teoría se ha utilizado para informar diversas políticas, como

el alivio de la pobreza, el desarrollo de capacidades, la atención médica y la educación. Sostiene que el éxito individual y el bienestar social deben basarse en el desarrollo de un conjunto de capacidades básicas. Asimismo, tenemos la teoría de sistemas esta teoría refleja la relación entre programas, proyectos y políticas sociales, donde cada componente es central en el sistema. Vega, P. (2020). Investigador social sugiere la evaluación de programas sociales por medio de la teoría de sistemas. “La teoría de sistemas nos permite dar cuenta de un fenómeno social como un todo, considerando cada componente que lo integra; un sistema está compuesto por una estructura de elementos y, las propiedades de ellos permiten hacer una organización del sistema. Basándonos en esta aplicación, el programa social Qali Warma representa un sistema que está estructurado por diferentes elementos que se articulan en torno a actividades o tareas para lograr la existencia de una organización del programa, de esta manera se busca alcanzar buenos resultados y el cumplimiento de objetivos del programa. El programa Qali Warma como sistema, permite a sus elementos, propiedades e indicadores que lo conforman tener mayor capacidad para coordinar acciones”.

Álvarez, L. Quispe, K. (2022). Refiere que el programa social Qali Warma es un sistema que consta de diferentes elementos formulados en torno a actividades o tareas para lograr la existencia de la organización del programa de manera que logre buenos resultados y logre las metas del programa. El programa Qali Warma como sistema brinda mayor capacidad de acción coordinada de sus componentes, atributos e indicadores. entonces se puede decir que la teoría de sistemas es un enfoque interdisciplinario para el análisis y la comprensión de sistemas complejos. La teoría se centra en el estudio de la estructura, el comportamiento y las influencias emergentes de cualquier sistema, ya sea físico, social o informativo. Por lo tanto, el programa Qali Warma es un sistema que garantiza el acceso a la alimentación de personas de escasos recursos. Estos programas tienen como objetivo proporcionar alimentos nutritivos a personas que viven en condiciones socioeconómicas vulnerables.

La hipótesis principal de la investigación es el Programa Nacional Qali Warma en su intervención en la institución educativa a través de la entrega de alimentos tiene efectos positivos con el rendimiento académico de los alumnos de 4° grado de la I.E N° 82031-Nivel primario del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca 2023.

La metodología utilizada fue tipo básica y primaria para la recopilación de información que nos proporcionaran una base para una investigación más profunda, es por ello que se eligió una sola sección de toda la institución educativa 82031 del Centro Poblado La Paccha para mayor viabilidad de la investigación. Para la recopilación de datos se utilizaron las técnicas de encuesta y análisis documental.

Como resultados obtuvimos que la intervención del programa Qali Warma en la Institución Educativa del centro Poblado La Paccha, muestran que, si hubo cambios, aunque no muy significativos, pero si hubo mejoras en el rendimiento académico de los estudiantes.

CAPITULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1.Planteamiento del problema

En la institución educativa N° 82031 La Paccha- Cajamarca se evidencio que los alumnos del 4° grado presentan bajos niveles de rendimiento académico a pesar de que cuentan con el programa de alimentación escolar Qali Warma. Este programa es parte de las políticas nacionales del Perú para lograr una educación de calidad; En nuestro país la alimentación escolar es un derecho consagrado en el artículo 4 de la Ley General de Educación, Ley núm. 28044. Dado que el MIDIS es parte del poder ejecutivo, la implementación de las prioridades anteriores es la principal estrategia del país para mejorar la calidad de la educación. la vida de la población vulnerable.

En el Perú Qali Warma es un Programa Nacional del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que brinda alimentación variada y nutritiva a niñas y niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas de todo el país; de ese modo el MIDIS busca mejorar sus hábitos alimenticios, atención en las clases, asistencia y permanencia escolar. (Gop.pe, s.f.).

Por su parte, los docentes aseguran que los alimentos que les proporcionan en los desayunos escolares no son complementados en casa, es por lo que algunos niños siguen presentando problemas de concentración, energía y salud en general.

Otros factores de bajo rendimiento académico, es que las condiciones socioeconómicas de los padres de familia de la institución educativa les limitan a los alumnos el acceso a recursos educativos en casa tales como libros, internet, espacios de estudio, y muchos niños deben trabajar o ayudar en labores domésticas, reduciendo el tiempo para estudiar.

Se evidenció también que algunos alumnos carecen de apoyo familiar ya que, en muchos hogares, los padres no tienen el nivel educativo suficiente para ayudar a sus hijos, o no participan activamente en su educación por falta de tiempo o desconocimiento.

1.2. Formulación del problema

¿Cuáles son los Efectos del Programa Nacional Qali Warma en el rendimiento académico de los alumnos de 4° grado de la I.E N° 82031-Nivel primario del Centro Poblado La Paccha Cajamarca 2023?

1.3. Justificación de la investigación

La presente investigación tiene importancia porque busca generar información sobre los efectos del programa Qali Warma en el rendimiento académico de los estudiantes del nivel primario de la Institución Educativa N° 82031, ubicada en el Centro Poblado de La Paccha, Cajamarca. Esta investigación permitirá conocer si dicho programa está cumpliendo con los objetivos que se plantearon al momento de su diseño y ejecución.

La evaluación de los resultados será de gran utilidad para identificar aciertos, desafíos y posibles áreas de mejora, lo cual beneficiará directamente a los estudiantes, al permitir optimizar las estrategias de enseñanza y aprendizaje. Asimismo, la institución educativa en su conjunto incluyendo docentes, directivos y padres de familia podrá contar con una base informativa sólida para la toma de decisiones.

Desde una perspectiva social, este estudio también busca aportar al fortalecimiento del sistema educativo local, al contribuir con evidencia empírica que puede ser tomada en cuenta para futuras políticas o intervenciones escolares en contextos similares.

1.4.Objetivos de la investigación

1.5. Objetivo general

Determinar los efectos del Programa Nacional Qali Warma en el rendimiento académico de los alumnos del 4° grado de la I.E N° 82031 nivel primario del Centro Poblado La Paccha -Cajamarca.

1.6. Objetivos específico

- Conocer el rendimiento académico de los niños de la I.E N° 82031 nivel primario del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca.
- Analizar los Efectos del Programa Nacional Qali Warma en el rendimiento académico de los alumnos del 4° grado de la I.E N° 82031 nivel primario del Centro Poblado La Paccha -Cajamarca.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Torrez (2014), en su tesis titulada Nutrición y rendimiento escolar de niños de educación general básica de la escuela fiscal mixta “Río Blanco”, San Miguel de los Bancos, período lectivo 2011-2012, desarrollada en Ecuador, tuvo como objetivo analizar la relación entre el estado nutricional y el rendimiento académico de los estudiantes de educación básica. El estudio utilizó un enfoque cuantitativo de tipo descriptivo. Entre sus conclusiones más relevantes se destaca que los estudiantes con algún grado de desnutrición presentaron un rendimiento que oscilaba entre regular y bueno. Asimismo, el autor identificó que la nutrición influye directamente en el funcionamiento intelectual y el desarrollo educativo de los escolares, lo cual evidencia la necesidad de programas de intervención en salud y alimentación escolar.

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2006), en su boletín Desafíos: Desnutrición infantil en América Latina y el Caribe, resaltó que la desnutrición infantil en la región representa un grave problema social y educativo. Según el informe, los niños desnutridos tienen una mayor probabilidad de ausentismo escolar, bajo rendimiento académico, repitencia y abandono escolar debido a enfermedades recurrentes y limitaciones en el desarrollo cognitivo. Este documento, aunque no constituye un estudio empírico, sirve como fuente secundaria confiable que contextualiza la magnitud del problema nutricional en América Latina y su impacto en el aprendizaje.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Chávez (2017), en su tesis Beneficios del programa Qali Warma en las Instituciones Educativas de la Red 16 de Villa El Salvador – Lima 2016, realizada en la Universidad César Vallejo, analizó los efectos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el rendimiento académico y hábitos alimentarios de los estudiantes. Aplicó un diseño no experimental, descriptivo y transversal, encuestando a docentes de las instituciones educativas beneficiadas. Los resultados revelaron que el 73,33 % de los docentes consideraron que el programa tiene efectos positivos significativos en el enfoque, concentración y hábitos alimentarios de los estudiantes, así como en su rendimiento académico.

Colquicocha (2009), en su tesis Relación entre el estado nutricional y el rendimiento escolar en niños de 6 a 12 años de la I.E. Huáscar N.º 0096, Lima, desarrollada en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, tuvo como finalidad determinar la relación entre la nutrición y el rendimiento escolar. Con un enfoque cuantitativo y diseño correlacional transversal, se trabajó con una muestra de 80 estudiantes. El estudio concluyó que existe una correlación significativa entre el estado nutricional y el rendimiento escolar, evidenciando que el 50 % de los estudiantes presentaban desnutrición, lo que afectaba moderadamente su desempeño académico.

Gonzales y Pejerrey (2021), en su tesis La efectividad del Programa Nacional Qali Warma en el desarrollo integral de los estudiantes de la Institución Educativa 11124 Nuestra Señora de la Paz, realizada en la Universidad Nacional de Trujillo, investigaron la percepción de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) respecto a la implementación del programa. Mediante una metodología cualitativa y aplicación de encuestas, encontraron que el 60 % de los miembros del CAE percibían un nivel medio de efectividad en cuanto al componente educativo, mientras que el 40 % consideró que el impacto era alto. Se concluyó que el programa fomenta aprendizajes, hábitos saludables y participación de la comunidad educativa.

2.1.3. Antecedentes regionales (Cajamarca)

Cotrina, Cotrina y Comperito (2015), en la tesis *La alimentación y su relación con el rendimiento escolar de los estudiantes de secundaria de la Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, Celendín – Cajamarca, 2014*, desarrollada en la Universidad Nacional de Cajamarca, investigaron la relación entre la alimentación y el desempeño académico de estudiantes de nivel secundario. Con un enfoque cuantitativo y diseño correlacional, concluyeron que una alimentación saludable es un factor determinante en el desarrollo intelectual, emocional y físico del estudiante. Se demostró que existe una relación directa entre buena alimentación y un rendimiento escolar satisfactorio.

2.2. Bases teóricas

a) Teoría de las capacidades – Amartya Sen

La teoría de las capacidades, desarrollada por el economista y filósofo Amartya Sen (1999), propone un enfoque integral del desarrollo humano que trasciende los indicadores económicos tradicionales, al considerar las libertades reales que tienen las personas para lograr los estilos de vida que valoran. En esta perspectiva, las capacidades son oportunidades efectivas que permiten a los individuos realizar funciones esenciales, como estar bien alimentado, ser educado, y participar activamente en la vida social.

Aplicada al ámbito educativo, esta teoría subraya que los niños en situación de vulnerabilidad no solo requieren acceso a la escuela, sino también condiciones estructurales adecuadas que posibiliten el aprendizaje efectivo. En este sentido, una alimentación escolar adecuada, como la que brinda el Programa Qali Warma, constituye un instrumento clave para la expansión de capacidades educativas, ya que contribuye directamente a mejorar la salud, la energía y la disposición cognitiva de los estudiantes (Urquijo & Martín, 2014). Así, se refuerza la equidad educativa al eliminar barreras originadas en la pobreza y la inseguridad alimentaria.

b) Teoría de sistema Social – Niklas Luhmann.

La escuela, como espacio de interacción humana, constituye un escenario fundamental donde se construye el orden social y se gestiona la conflictividad inherente a toda convivencia. En contextos rurales como el de la Institución Educativa N° 82031 La Paccha, ubicada en la región de Cajamarca, estos procesos adquieren particular relevancia pues la escuela no solo educa, sino que también representa un vínculo vital con el entorno social para comprender la dinámica de orden y conflicto en este contexto, recurrimos a la teoría de sistemas sociales de Niklas Luhmann, quien ofrece una mirada compleja y funcional de las instituciones

Según Luhmann (1997), la sociedad está compuesta por sistemas sociales que se autogeneran mediante la comunicación, en lugar de estar definidos únicamente por las personas que los integran. Desde esta perspectiva, una institución educativa como la I.E. N° 82031 se configura como un sistema social, que organiza su existencia a partir de los flujos comunicativos entre docentes, estudiantes, familias y actores sociales, para sumar esfuerzos y lograr trabajos articulados, como la organización en las etapas de servicio alimentario, la recepción, almacenamiento, distribución y consumo de los usuarios (Qali Warma), del mismo modo se organizan para contratar una responsable de la preparación de los alimentos.

Luhmann (1994) el conflicto es una forma de comunicación que revela tensiones estructurales dentro del sistema. En la I.E. N° 82031, se evidencian conflictos entre docentes y padres de familia, y son vistos como fallas en su sistema escolar y tienen desacuerdos en los métodos de enseñanza y la prestación del servicio alimentario porque hay padres que se niegan a que sus consuman dichos alimentos, esto puede interpretarse también en señales de desorden entre el sistema educativo y el entorno para abrir oportunidades y mejorar la eficacia pedagógica para fortalecer el vínculo escuela y padres de familia.

c) Teoría del cambio del Programa Qali Warma

La teoría del cambio subyacente al diseño del Programa Nacional Qali Warma, definida en sus documentos operativos oficiales (MIDIS, 2012), establece una cadena lógica de resultados: la entrega de desayunos y almuerzos escolares nutritivos y culturalmente pertinentes mejora la asistencia y permanencia de los estudiantes en las aulas, lo cual a su vez fortalece su capacidad de atención, memoria de trabajo y rendimiento académico.

Este enfoque teórico ha sido respaldado por investigaciones como las de Atencio y Valverde (2016), quienes identifican que los beneficios nutricionales del programa contribuyen a reducir el ausentismo, mejorar la disposición cognitiva en clase y elevar los niveles de participación estudiantil. La teoría del cambio también incorpora un enfoque de cogestión participativa, donde las comunidades escolares mediante comités y vigilancia social se convierten en agentes activos del proceso, fortaleciendo la sostenibilidad y pertinencia de la intervención.

Un plan nutricional óptimo para niños en edad escolar, como el presentado por el Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP, 2023), establece recomendaciones calóricas y proteicas específicas, así como la inclusión de diversos grupos de alimentos para asegurar una dieta equilibrada. Para niños de 6 a 10 años, se sugiere una ingesta diaria de aproximadamente 1,800 kilocalorías y 35 gramos de proteína, distribuidas en diversos grupos alimenticios que incluyen lácteos y derivados, carnes y vísceras, pan, tubérculos, cereales en grano, harinas, verduras, frutas y menestras (CNP, 2023). Este plan no solo enfatiza la cantidad, sino también la calidad y variedad de los alimentos para cubrir todos los requerimientos de macro y micronutrientes, esenciales para el crecimiento, desarrollo y un óptimo rendimiento cognitivo y físico. La comparación con dicho estándar resulta crucial para evaluar la pertinencia y suficiencia de la alimentación proporcionada por programas como Qali Warma.

d) Nutrición y desarrollo cognitivo según la neurociencia

La neurociencia contemporánea ha demostrado que la nutrición es un factor determinante en el desarrollo estructural y funcional del cerebro humano, especialmente durante las etapas críticas del crecimiento infantil. Según Black et al. (2017), los primeros mil días de vida representan una “ventana de oportunidad” donde una nutrición deficiente puede tener efectos irreversibles sobre la capacidad cognitiva, el lenguaje y la atención.

Un plan nutricional óptimo para niños en edad escolar, como el presentado por el Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP, 2023), establece recomendaciones calóricas y proteicas específicas, así como la inclusión de diversos grupos de alimentos para asegurar una dieta equilibrada. Para niños de 6 a 10 años, se sugiere una ingesta diaria de aproximadamente 1,800 kilocalorías y 35 gramos de proteína, distribuidas en diversos grupos alimenticios que incluyen lácteos y derivados, carnes y vísceras, pan, tubérculos, cereales en grano, harinas, verduras, frutas y menestras (CNP, 2023). Este plan no solo enfatiza la cantidad, sino también la calidad y variedad de los alimentos para cubrir todos los requerimientos de macro y micronutrientes, esenciales para el crecimiento, desarrollo y un óptimo rendimiento cognitivo y físico. La comparación con dicho estándar resulta crucial para evaluar la pertinencia y suficiencia de la alimentación proporcionada por programas como Qali Warma.

Durante la edad escolar (6–12 años), la adecuada ingesta de micronutrientes como hierro, zinc, yodo y ácidos grasos esenciales sigue siendo crucial para la consolidación de habilidades cognitivas superiores (Nyaradi et al., 2013). La malnutrición en estas etapas puede traducirse en fatiga, desmotivación, déficit de atención y bajo rendimiento escolar (Grantham-McGregor et al., 2007). Asimismo, Bourre (2006) sostiene que una alimentación equilibrada no solo favorece el rendimiento académico a corto plazo, sino que mejora la plasticidad cerebral y el aprendizaje continuo a largo plazo.

e) Evaluación del rendimiento académico en el contexto peruano

El rendimiento académico en el sistema educativo peruano se evalúa mediante una combinación de instrumentos objetivos (pruebas escritas, cuestionarios) y apreciaciones cualitativas (participación, observación del desempeño), bajo una escala numérica de 0 a 20 puntos, donde una nota igual o superior a 11 se considera satisfactoria (MINEDU, 2020).

Según Burga (2005), estos instrumentos permiten identificar avances o retrocesos en el aprendizaje, lo que resulta útil al evaluar el impacto de políticas públicas como Qali Warma. En este sentido, diversos estudios empíricos han mostrado que los estudiantes beneficiarios del programa presentan mejoras en sus calificaciones, menor tasa de inasistencia y mayor concentración en clase. Por ejemplo, Chávez (2017) y Gonzales y Pejerrey (2021) hallaron que, en instituciones rurales de Cajamarca y Puno, los beneficiarios de Qali Warma lograron incrementos sostenidos en matemáticas y comunicación, en comparación con años previos a la intervención alimentaria.

Conclusión del marco teórico

La interrelación entre la alimentación escolar y el rendimiento académico puede ser comprendida desde múltiples marcos teóricos complementarios: el enfoque de capacidades (Sen), la teoría de sistemas (Bertalanffy), la teoría del cambio (MIDIS), y la evidencia neurocientífica sobre nutrición y cognición. Estos enfoques coinciden en señalar que una intervención alimentaria oportuna y adecuada no solo mejora el bienestar físico de los estudiantes, sino que habilita condiciones estructurales para el aprendizaje significativo, especialmente en contextos de pobreza o vulnerabilidad. Así, el Programa Qali Warma no es solo una política de asistencia social, sino una estrategia de desarrollo humano que incide directamente en los logros educativos.

2.3 Marco conceptual

a. Programa Qali Warma

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, implementado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), tiene como propósito brindar un servicio alimentario saludable a niños y niñas de instituciones educativas públicas de educación inicial y primaria, promoviendo así mejores condiciones para el aprendizaje. Su objetivo es mejorar los hábitos alimentarios, la asistencia, la atención, la permanencia y el rendimiento escolar de los beneficiarios (MIDIS, 2013).

b. Servicio Alimentario

El servicio alimentario escolar busca atender necesidades nutricionales de niños en edad escolar que, sin este apoyo, estarían en riesgo de inseguridad alimentaria. Brindar una dieta equilibrada contribuye a una mejor función cognitiva, atención sostenida y aprendizaje (Glewwe & Miguel, 2008). MIDIS (2013) sostiene que una adecuada alimentación influye directamente en la capacidad de aprendizaje del niño.

c. Hábitos de Alimentación

Se entiende por hábitos de alimentación a los patrones de conducta alimentaria adquiridos por los individuos a lo largo del tiempo. Estos inciden en su salud, crecimiento y desempeño cognitivo. Estudios muestran que los niños con una dieta adecuada desarrollan mejor sus habilidades cognitivas y sociales (UNICEF, 2020).

d. Cogestión

El modelo de cogestión de Qali Warma involucra a la comunidad (padres, docentes y autoridades locales) en la vigilancia del servicio alimentario. Esta participación mejora la sostenibilidad y transparencia del programa (MIDIS, 2019).

e. Planificación

La planificación del servicio alimentario implica programación de menús, logística de distribución y calendarización escolar. Una adecuada planificación reduce pérdidas y mejora la cobertura (MIDIS, 2022).

f. Gestión

La gestión consiste en el conjunto de procesos sistematizados orientados a diagnosticar, planificar, ejecutar y evaluar acciones en un contexto social. En Qali Warma, una gestión eficiente garantiza continuidad, cobertura y calidad del servicio alimentario. Fajardo (2005)

g. Rendimiento Académico

El rendimiento académico se refiere al grado de cumplimiento de los objetivos de aprendizaje por parte del estudiante, evaluado mediante pruebas, calificaciones, asistencia y participación (MINEDU, 2022). El programa Qali Warma contribuye indirectamente al rendimiento, al mejorar las condiciones cognitivas y físicas de los alumnos.

h. Educación

La educación como un proceso integral y contextualizado que da sentido a cada elemento interdependiente de la cultura. Qali Warma se enmarca en este enfoque, reconociendo que la alimentación adecuada es parte del derecho a una educación de calidad Jerome (1997)

i. Evaluación

La evaluación del rendimiento académico se basa en instrumentos estandarizados (ECE) y registros escolares. Estas herramientas permiten medir el progreso y compararlo con los objetivos establecidos (MINEDU, 2022).

j. Sistema

La sociedad está compuesta por sistemas sociales que se autogeneran mediante la comunicación, en lugar de estar definidos únicamente por las personas que los integran. Luhmann (1997),

2.4. Hipótesis

a. Hipótesis general

H₁: El Programa Nacional Qali Warma en su intervención en la institución educativa a través de la entrega de alimentos tiene efectos positivos con el rendimiento académico de los alumnos de 4° grado de la I.E N° 82031-Nivel primario del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca 2023.

H₀: El Programa Nacional Qali Warma, en su intervención en la institución educativa a través de la entrega de alimentos, no tiene efectos significativos en el rendimiento académico de los alumnos de 4.º grado de la I.E. N.º 82031 - Nivel Primario del Centro Poblado La Paccha - Cajamarca, 2023.

b. Hipótesis específicas

H_{1.1}: Los alumnos del 4.º grado de la I.E. N.º 82031 del Centro Poblado La Paccha presentan niveles diferenciados de rendimiento académico antes y después de la intervención del Programa Qali Warma.

H_{1.2}: La implementación del Programa Nacional Qali Warma influye positivamente en variables del rendimiento académico como la asistencia, la concentración en clase y la comprensión de contenidos en los alumnos del 4.º grado de la I.E. N.º 82031.

2.5. Operacionalización de variables

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	INSTRUMENTOS
Variable independiente X Programa social “Qali Warma” Definición: Qali Warma es un programa gubernamental peruano del MIDIS que brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario a nivel nacional, y de secundaria de la Amazonía peruana.	Calidad de los servicios	a. Niveles de satisfacción de los usuarios	• Encuesta • Análisis documental
		b. Tasas de cumplimiento de los servicios	
	Calidad de Productos	c. Tiempos de respuesta.	• Encuesta • Análisis documental
		d. Calidad de atención al cliente	
	Calidad de la Gestión	a. Calidad	• Encuesta • Análisis documental
		b. Seguridad	
		c. Eficiencia	• Análisis documental
		d. Tiempo de Entrega	
		a. Calidad de toma de Decisiones.	• Análisis documental
Variable dependiente Y Rendimiento Académico Definición: Es la medición de la capacidad de un estudiante para lograr los objetivos académicos	Educación	a. Asistencia escolar b. Notas Académicas	• Registro de Asistencia • Registro de notas

establecidos en un determinado período de tiempo. Se usa para evaluar la comprensión, el aprendizaje y el progreso de los estudiantes.	Comprensión de material académico	a. Porcentaje de material académico comprendido b. Calificaciones	• Escalada descriptivas (AD,A,B,C)
--	-----------------------------------	---	--

CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de investigación

El presente trabajo es tipo básica

3.2. Nivel de Investigación

En la investigación se utilizará el nivel descriptivo.

3.3. Diseño de Investigación

En la investigación se empleó un diseño cuasi experimental con grupo de comparación no equivalente.

3.4. Unidad de análisis y observación

3.4.1. Unidad de Análisis

Los estudiantes que asisten regularmente del 4° Grado de la I.E 82031 Nivel Primario beneficiarios del programa “Qali Warma” del Centro Poblado la Paccha, Cajamarca.

3.4.2. Unidad de Observación

En la presente investigación observamos los diferentes factores que influyen en los estudiantes de 4° grado de la I.E 82031 como el conocimiento, los valores, los hábitos alimenticios y creencias.

3.5. Población y muestra

a. Población

La población objeto de estudio está conformada por un total de 250 estudiantes de la Institución Educativa N.º 82031, ubicada en el Centro Poblado La Paccha, Cajamarca, durante el año 2023.

b. Muestra

La muestra de la investigación está integrada por 50 estudiantes del cuarto grado de primaria de la institución educativa N° 82031, Centro Poblado La Paccha-Cajamarca.

3.6. Técnicas e instrumentos de recojo de información

3.6.1. Técnicas

- a) La encuesta
- b) Análisis documental

3.7. Instrumentos

- a) Cuestionario
- b) Ficha de análisis documental

3.8. Técnicas de análisis e interpretación de Resultados

Para el procesamiento de la información, se utilizará Excel Ver. 2019.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSION

4.1. Programa de Alimentos Qali Warma: Concepción y Estrategia para la Alimentación de Niños en Educación Escolar

4.1.1. Políticas y Programas de Apoyo en la Educación Escolar

Los programas de alimentación escolar brindan acceso a una mejor alimentación a los niños(as) en etapa escolar, colaborando así con su desarrollo. Los alimentos en las escuelas o instituciones educativas garantizan que estén bien alimentados y preparados para aprender.

Los programas de alimentación escolar no se limitan únicamente a cubrir las necesidades alimentarias de los estudiantes. De hecho, tienen un enorme potencial para abordar múltiples objetivos intersectoriales como la salud y nutrición, educación, protección social y la economía agrícola local (Verguet y otros, 2020).

En América Latina y el Caribe (ALC) los programas de alimentación escolar, se remontan a mediados del siglo veinte, en el caso de Bolivia, iniciaron en 1930, con la distribución gratuita de leche y su programa de desayuno escolar en 1951, en Brasil se inició en 1950 y en Perú con el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) en 1999.

Perú es el quinto país que brinda el programa de alimentación, beneficiando a 4.2.

Millones de estudiantes en el año 2022, seguido de Colombia y México.

De los 418 millones de niños que recibieron alimentación escolar en todo el mundo en 2022, ALC (80.3 millones) ocupa el segundo lugar después de Asia Meridional (125 millones). El 80 por ciento de todos los niños de la región que se benefician de la alimentación escolar se encuentran en siete países: Brasil (40.2

millones), México (6.5 millones), Colombia (5.4 millones), Perú (4.2 millones), Ecuador (2.9 millones), Argentina (2.8 millones) y Guatemala (2.5 millones). (Programa Mundial de Alimentos , 2022)

En América Latina, muchos de los países tienen en común el abastecimiento de alimentos a los estudiantes, en el caso de Brasil que beneficia a la mayor cantidad de estudiantes, es el país que tiene uno de los programas de alimentación escolar más grande y mejor establecido en mundo debido, el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) consiste en ofrecer comidas escolares y actividades educativas sobre alimentación y nutrición durante todo el periodo escolar. Establece también la política que el 30% del valor transferido debe invertirse en la compra directa de productos provenientes de la agricultura familiar. En el caso de Perú solo proporciona los alimentos y organiza a los padres de familia lo elaboren además de tener un comité directivo.

El programa alimenticio de Chile, con las siglas PAE, que significa Programa de Alimentación Escolar, tiene como política de salud pública y protección social, tiene una de las tasas de desnutrición infantil más bajas de ALC. En el caso de Perú “la proporción de anemia disminuye a medida que aumenta la edad de los niños, siendo el grupo de 12 a 23 meses el que presenta la proporción más alta de anemia, alcanzando el 31,7 %.” (Infobae, 2022)

¹Guatemala es el líder mundial en alimentación escolar, proporciona comidas escolares adecuadas, nutritivas, seguras y adaptadas a la cultura, etnia. Actualmente amplió su presupuesto para la compra de alimentos a pequeños y grandes productores.

¹ Programa Mundial de Alimentos, 2022

En la pandemia de la COVID-19, hubo muchos cambios significantes como la interrupción de la educación de ²165 millones de estudiantes en América Latina y Caribe. Los programas de alimentación escolar figuran en la pandemia como las mayores iniciativas de protección social, mantienen a los niños bien alimentados y sanos, lo que permite aprender mejor y prosperar y contribuyen al desarrollo del capital humano que necesita la región. En el caso de Perú, en el año 2022 los alimentos se entregaron a los padres de familia en la modalidad preparación en hogares, se realizaba el armado de canastas según la cantidad de usuarios cumpliendo las medidas sanitarias como es el uso de la indumentaria completa, (mascarilla, gorro, mandil, guantes) asimismo se verificaba la calidad de cada producto, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento con el acta de entrega y recepción de alimentos

4.1.2. Programa Qali Warma

En la última década los gobiernos han priorizado la nutrición en las escuelas y han fortalecido los sistemas alimentarios locales, cual fue el caso del programa investigado. Reconociendo la importancia de una buena alimentación en la niñez, se han implementado en los últimos años en diversos países programas que buscan suplir tales deficiencias alimentarias en esta población. En el Perú se ha implementado el programa QALI WARMA cuyo objetivo principal es proporcionar a alimentos a los alumnos de primaria y secundaria.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma se creó en mayo del 2012, en respuesta del Gobierno del Perú a los problemas encontrados en los programas de asistencia alimentaria dirigidos a la población escolar que forman parte del antiguo Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA). Las evaluaciones de proceso de dicho programa cuentan de una serie de deficiencias en términos de

² Programa Mundial de Alimentos, 2022

focalización y cobertura, la satisfacción de los usuarios en relación a los servicios provistos, impactos sobre nutrición, y aspectos de gestión. (MIDIS, 2012)

El propósito de la creación del programa de alimentación es brindar servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumos locales, cogestionado con la comunidad, saludable para las estudiantes públicas. El programa tiene como significado “Qali Warma que es un vocablo quechua que significa “niño vigoroso” (en quechua el género se determina con la palabra *Warma* o *Qali*, es decir hombre o mujer) y la pronunciación correcta según el Alfabeto Fonético Internacional es [Qali Warma]” (Warma, 2023).

Líneas abajo se describe el funcionamiento el plan de funcionamiento del programa de alimentación, desarrollada en la zona de intervención, la información está colgada en la plataforma virtual del programa (MIDIS , 2023)

4.1.3. Misión del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma" ⁽³⁾

Qali Warma es un programa del MIDIS que brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, y de secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

4.2. Visión del Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”

Ser un programa eficiente, eficaz y articulado, que fomenta el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad, en gestión conjunta con la comunidad local.

³ Qali Warma – Programa Nacional de alimentación escolar

Qali Warma se enfoca en ser un programa eficiente, eficaz y articulado, que fomenta el desarrollo humano a través del servicio de calidad, en gestión conjunta con la comunidad local realizando un trabajo articulado.

4.1.4. .Objetivos del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma"

Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo con sus características y las zonas donde viven.

Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.

Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa. (MIDIS, Programa Nacional de Alimentación Escolar)

4.1.5. Estrategias de Intervención

a. Modalidad de Cogestión

La modalidad de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma constituye un mecanismo que involucra la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil, sector público y privado a efectos de proveer un servicio de calidad a los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

El proceso para la atención del servicio alimentario comprende las siguientes fases: planificación del menú escolar, proceso de compra y gestión del servicio alimentario.

Tabla 1*Distribución de Unidades Territoriales según Regiones Alimentarias*

REGIÓN ALIMENTARIA	UNIDADES TERRITORIALES
Región 1 – Costa norte	Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad
Región 2 – Sierra norte	Piura, Cajamarca 1, Cajamarca 2, Amazonas, La Libertad
Región 3 – Amazonía alta	Amazonas, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco, Junín y Cusco
Región 4 – Amazonía baja	Ucayali, Loreto y Madre de Dios
Región 5 – Sierra central	Lima Provincias, Ancash 1, Ancash 2, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica y Ayacucho
Región 6 – Costa central	Ancash 2, Lima Metropolitana, Lima Provincias, Ica, Callao y Ancash
Región 7 – Sierra sur	Arequipa, Cusco, Apurímac, Moquegua, Tacna, Puno
Región 8 – Costa sur	Arequipa, Moquegua y Tacna
<i>Fuente: Programa Qali Warma</i>	

Nota. Adaptado del *Programa Qali Warma*.

En la modalidad de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Qali Warma participan los Comités de Compra y Comités de Alimentación Escolar.

b. . Comités de Compras

Es una organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de objetivos del PNAE Qali Warma. Cuenta con capacidad jurídica para la compra de bienes y otros actos establecidos en las directivas que apruebe el

PNAE Qali Warma que permita la atención alimentaria a los niños matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario.

El Comité de Compras está conformado por representantes de los Gobiernos Locales, de las Redes de Salud y de los padres de familia de las Instituciones Educativas Públicas del nivel inicial y primario.

Las compras se financian mediante transferencias de recursos financieros que realiza el Programa Qali Warma a favor de los Comités de Compras, de conformidad con lo establecido en la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el fiscal 2013.

Funciones:

Conducir el proceso de compra de raciones y productos alimenticios de acuerdo con las recetas, programación establecida, especificaciones y criterios técnico definidos por Qali Warma.

Seleccionar a los proveedores de las raciones y productos alimenticios de acuerdo con los criterios de calificación definidos en las bases de los procesos de compra aprobadas por Qali Warma.

Suscribir contrato con los proveedores, en coordinación con Qali Warma, y emitir los pagos correspondientes.

Supervisar el cumplimiento del contrato suscrito con los proveedores y su pago respectivo una vez efectuada la distribución y entrega efectiva de las raciones y productos alimenticios al Comité de Alimentación Escolar.

Resolver contratos con los proveedores de reacciones y productos alimenticios, en caso de incumplimientos o cumplimiento parcial, tardío o defectuoso, o cuando medio observación justificada de Qali Warma.

Cumplir estrictamente las especificaciones y lineamientos técnicos del manual compras que apruebe Qali Warma.

Velar por aplicación de las recomendaciones que establece Qali Warma, producto de la asistencia técnica, a través de sus Unidades Territoriales.

Otras que sean aprobadas por la Qali Warma, vinculadas al ejercicio de sus funciones.

c. Comités de Alimentación Escolar

Un Comité de Alimentación Escolar (CAE) es una agrupación de personas que prestan y vigilan el servicio alimentario en las instituciones educativas públicas.

El Comité de Alimentación Escolar está conformado por el director, dos representantes de los padres de familia y un personal administrativo o de apoyo, si lo hubiere, en cada institución educativa pública.

Funciones:

Gestionar el acopio y almacenamiento de los productos o raciones preparadas entregados por los proveedores seleccionados por el Comité de compra, según corresponda.

Suscribir las guías de remisión en conformidad de la recepción de los productos o raciones.

Organizar la preparación de los alimentos según la programación de menús escolares aprobada por Qali Warma, cuando corresponda.

Entregar y distribuir los alimentos a los usuarios de Qali Warma en la institución educativa pública.

Organizar la vigilancia del consumo de los alimentos por parte de los usuarios de Qali Warma en la institución educativa pública.

Cumplir las buenas prácticas de manipulación de alimentos, que promoverá Qali Warma, conforme a la regulación del sector salud, participar en las capacitaciones, cursos y talleres que brinde Qali Warma, reportar la entrega de los alimentos a los usuarios de Qali Warma e informar cualquier incidencia con relación a la entrega o prestación del servicio alimentario, a través de las Unidades Territoriales de Qali Warma, llevar un registro que contenga el número de niños atendidos y las raciones o productos entregados, otras que sean aprobadas por Qali Warma, vinculadas al ejercicio de sus funciones.

4.1.6. Identificación de Productos Relevantes y Recolección de Datos

c. Hojuelas de avena con kiwicha

Las hojuelas de avena con kiwicha son un producto alimenticio distribuido por el programa Qali Warma en Perú. Este producto, que también puede incluir quinua, es parte de la alimentación complementaria para estudiantes y destaca por su alto contenido de nutrientes como proteínas, energía y hierro.

- La kiwicha, un grano andino, aporta beneficios como alto contenido de calcio, magnesio y fósforo.
- Las hojuelas de avena con kiwicha están diseñadas para proporcionar energía, proteínas y otros nutrientes esenciales para el desarrollo de los escolares.

Información nutricional:

- 100 gramos de hojuela de avena con kiwicha aportan aproximadamente 400 kilocalorías, 13.4 gramos de proteínas, 8.1 gramos de grasas y 7.21 mg de hierro.
- La kiwicha es rica en proteínas de alta calidad, fibra y otros nutrientes importantes.
- Las hojuelas de avena con kiwicha son una opción nutritiva y saludable para complementar la alimentación de los escolares.

b. Leche evaporada entera

La leche es un alimento importante para el crecimiento y desarrollo de los niños, ya que aporta proteínas, calcio, vitaminas y otros nutrientes esenciales. Al incluir la leche en el programa, Qali Warma busca garantizar que los estudiantes tengan acceso a una alimentación equilibrada que les ayude a mantenerse saludables y enfocados en sus estudios.

Valor nutricional (por 100 ml aprox.)

La leche evaporada entera es una fuente concentrada de nutrientes esenciales. Los valores pueden variar ligeramente por marca, pero en general contiene:

Tabla 2

Rangos nutricionales referenciales para los desayunos escolares

Energía: 130-150 kcal	Proteínas: 6-7 g
Grasas totales: 7-8 g	Grasas saturadas: 4-5 g
Carbohidratos: 10-12 g	Azúcares: 10-12 g
Calcio: 240-280 mg	Hierro: 0.2 mg
Vitamina A: 200-400 UI	Vitamina D: 40-100 UI

Nota. Datos tomados del *Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*.

La leche evaporada del programa puede estar fortificada con vitaminas y minerales como el **zinc**, **vitamina D**, **vitamina A**, lo cual mejora su impacto nutricional.

El consumo regular de leche evaporada en edad escolar (6 a 12 años) es clave para el desarrollo físico y mental. Algunos beneficios:

- **Proteínas de alto valor biológico:** fundamentales para el crecimiento, el desarrollo muscular y la función cerebral.
- **Calcio y vitamina D:** esenciales para la formación de huesos fuertes y sanos.
- **Energía:** aporta calorías necesarias para mantener la concentración y el rendimiento físico durante el día escolar.
- **Vitaminas A y B:** mejoran la visión, el sistema inmune y las funciones cognitivas.

Diversos estudios han mostrado que una buena nutrición escolar reduce el ausentismo, mejora la atención, la memoria y el rendimiento académico general.

Registro sanitario

Todos los productos entregados por el programa Qali Warma, incluida la leche evaporada entera, deben contar con registro sanitario emitido por la DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria), lo que garantiza:

- Que ha pasado controles de calidad.
- Que es segura para el consumo humano.
- Que cumple con las normas de etiquetado y contenido nutricional exigidas por el MINSA.

c. Galletas integrales

Las galletas integrales de Qali Warma, parte del programa social en Perú, ofrecen un valor nutricional significativo, especialmente para niños en edad escolar. Estas galletas están diseñadas para complementar la alimentación diaria, proporcionando nutrientes esenciales

como carbohidratos, proteínas, fibra y grasas. Además, pueden contener vitaminas y minerales, aunque la composición específica puede variar entre los diferentes tipos de galletas distribuidas.

Los nutrientes principales que nos aportan las galletas integrales son los siguientes: Vitamina del grupo B, sobre todo, de B6, B2 y B1. Minerales como zinc, fibra, calcio y hierro. Carbohidratos

Tabla 3

Aportes nutricionales de las galletas integrales

Carbohidratos:	Principal fuente de energía para el cuerpo, provenientes principalmente de la harina integral.
Proteínas:	Necesarias para el crecimiento y desarrollo, y para la reparación de tejidos.
Fibra:	Contribuye a la salud digestiva, ayuda a regular el tránsito intestinal y puede ayudar a mantener la sensación de saciedad.
Grasas:	Proporcionan energía y ayudan en la absorción de vitaminas liposolubles.
Vitaminas y Minerales:	Algunas galletas integrales pueden estar enriquecidas con vitaminas y minerales como hierro, calcio, zinc y vitaminas del grupo B.

Nota. Información adaptada del *Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*.

d. Conserva de carne de pescado

La conserva de pescado de Qali Warma es un alimento que forma parte del servicio alimentario escolar y está diseñado para proporcionar nutrientes esenciales a los estudiantes. Este producto, que puede ser de diversas presentaciones, aporta grasas esenciales como el omega 3, beneficiosas para el desarrollo cognitivo y la salud cardiovascular, además de proteínas y minerales.

Aporte de nutrientes: La conserva de pescado es rica en proteínas, omega 3, vitaminas (A, D, E, B3, B6, B12) y minerales como potasio, fósforo, magnesio, hierro y calcio.

Desarrollo cognitivo: El omega 3 presente en el pescado contribuye al desarrollo de la inteligencia y una buena memoria en los niños.

Apoyo nutricional: La conserva de pescado proporciona una fuente de proteínas de alto valor y minerales esenciales para el buen funcionamiento del organismo.

e. Conserva de carne de pollo

La conserva de carne de pollo de Qali Warma es un alimento con alto valor nutricional, especialmente diseñado para niños y niñas de nivel inicial y primaria en escuelas públicas. Proporciona proteínas, hierro y otros nutrientes esenciales para su desarrollo.

La conservación de la carne de pollo se realiza siguiendo estrictos protocolos para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. Se utiliza carne de aves, deshuesada, desgrasada y sin piel, en trozos, cocida y empacada herméticamente en envases metálicos o multicapa, sometida a un proceso térmico de esterilización para garantizar su conservación.

La carne de pollo es una excelente fuente de proteínas, necesarias para el crecimiento y desarrollo muscular de los niños, aporta hierro que es fundamental para prevenir la anemia, especialmente en niños en edad escolar. También aporta otros nutrientes esenciales como vitaminas y minerales, que contribuyen al bienestar general de los estudiantes.

Tabla 4

Valor nutricional por cada 100 gramos

Energía: 233 kcal	Proteínas: 25.9 g
Grasas: 2.4 g	Carbohidratos: 55.3 g
Fibra dietética: 25 g	Hierro: 8 mg

Nota. Información adaptada del *Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*.

La identificación de los productos más relevantes de Qali Warma consumidos por los estudiantes se realizó a través de la pregunta 2 del cuestionario aplicado, que indaga sobre el tipo de ración brindada por el programa ("¿En tu IE, qué ración brinda el Programa Nacional Qali Warma?"). Complementariamente, esta información fue corroborada y enriquecida mediante la revisión de las actas de inspección de alimentos y bebidas (Acta de Inspección/Muestreo de Alimentos y Bebidas IE David Sánchez Infante, 2025; Acta de Inspección y/o Muestreo - Productos Pesqueros y Acuícolas en Conserva, 2025), que detallan los productos específicos distribuidos en las instituciones educativas. Estas actas consignan la entrega de "Hojuelas precocidas" (posiblemente de avena con kiwicha) y "Productos Cárnicos en Conservas" o "Productos hidrobiológicos en conservas", permitiendo una precisa identificación de los alimentos objeto de estudio.

4.1.7. Plan nutricional para niños en etapa escolar (6 -10 años)

El plan nutricional tiene como objetivo asegurar una alimentación equilibrada que cubra los requerimientos nutricionales para un crecimiento adecuado, fortalecer el sistema inmunológico y mejorar el rendimiento físico y académico.

Tabla 5

Plan semanal de alimentación balanceada para niños y niñas en edad escolar

Día	Desayuno	Refrigerio (media mañana)	Almuerzo	Merienda (media tarde)	Cena
Lunes	Avena con leche, plátano picado, pan integral con queso	Manzana y un puñado de maní	Arroz, lentejas, huevo cocido, ensalada de tomate	Yogur natural con kiwicha inflada	Sopa de verduras + pan con palta

Martes	Pan con tortilla de huevo, leche con cacao natural	Zanahoria en bastones y mandarina	Tallarines con pollo y verduras salteadas	Fruta picada (papaya o mango)	Puré de papa con atún y espinaca salteada
Miércoles	Pan integral con mantequilla de maní, jugo natural de naranja	Yogur con granola o avena tostada	Guiso de lentejas con arroz, plátano sancochado	Pan con queso fresco	Ensalada de quinoa con huevo y tomate
Jueves	Quinoa cocida con leche, pasas y manzana picada	Frutas secas y agua	Pollo al horno con papas y ensalada de betarraga	Mazamorra de maíz morado	Sopa de trigo con verduras
Viernes	Pan con huevo revuelto, leche tibia con canela	Galletas caseras + fruta (pera o plátano)	Arroz chaufa con verduras y trocitos de pollo	Pan con palta y mate de hierbas	Ensalada de atún con camote cocido
Sábado	Panqueques de avena con miel, leche de soya o vaca	Yogur con frutas	Locro de zapallo con arroz y huevo duro	Mazamorra de quinoa	Polenta con queso y ensalada verde
Domingo	Tamal de maíz con té de anís o menta	Fruta fresca	Causa limeña con huevo o pollo	Galleta de avena casera con leche	Arroz con leche y pan integral

Fuente: Plan alimenticio elaborado por la nutricionista Susan Soliz Romero.

La evaluación de la optimidad de la alimentación brindada por Qali Warma se llevó a cabo mediante un contraste detallado con un plan alimentario estándar para niños en edad escolar (6-10 años), proporcionado por un especialista en nutrición (CNP, 2023). Este contraste implicó la elaboración de una tabla comparativa donde se detallaron los productos específicos de Qali Warma identificados, sus valores nutricionales clave (ej., kilocalorías, proteínas, hierro según la información técnica de las Hojuelas de avena con kiwicha, sf), y se compararon con las recomendaciones de ingesta calórica y proteica (VCT 1,800 kcal y 35g/proteína) y los

grupos de alimentos sugeridos en el plan del nutricionista. Se analizó la presencia o ausencia de grupos de alimentos esenciales, la adecuación de las cantidades y la diversidad nutricional para determinar la suficiencia y el equilibrio de la ración de Qali Warma en relación con un patrón alimentario considerado óptimo para el desarrollo y el rendimiento académico.

4.1.8. Nivel socioeconómico de los padres de familia de la institución

La población estudiada corresponde a la comunidad educativa de la I.E. 82031 C.P la Paccha, situada en una zona rural de la región Cajamarca. Su economía, como la de muchas otras comunidades andinas, se sustentó durante el año 2023 principalmente en actividades agrícolas de subsistencia y en el comercio informal. La mayoría de padres y madres de familia eran agricultores o amas de casa que vendían productos en mercados locales, lo cual limitaba graveente su capacidad de generar ingresos estables y sostenibles para el hogar.

Según datos del INEI y el IPE, en el año 2023, el 44,5 % de los hogares cajamarquinos vivían en situación de pobreza, de los cuales el 18,1 % se encontraban en pobreza extrema, con ingresos menores a S/ 251 mensuales. Esta situación se agravaba aún más en las zonas rurales, donde alrededor del 54,7 % de las familias vivían en pobreza, y la pobreza extrema superaba el 16 %. En consecuencia, los hogares de los estudiantes de la I.E. Paccha reflejaban ingresos tan precarios que apenas les permitían cubrir necesidades básicas del día a día. Como resultado, la alimentación en estas familias estuvo marcada por la escasez: muchos hogares no accedieron ni siquiera a una fuente regular de proteína animal, y el consumo de frutas, verduras y alimentos ricos en hierro o vitaminas fue extremadamente limitado.

Esta situación de pobreza afectó directamente la alimentación durante la primera infancia (0 a 5 años), una etapa crítica para el desarrollo físico, neurológico y cognitivo. Durante estos años se forman estructuras cerebrales fundamentales para el aprendizaje, la atención, la memoria y el lenguaje. Sin embargo, en la región Cajamarca, los indicadores

nutricionales del año 2023 fueron alarmantes: la desnutrición crónica afectó al 20,9 % de los niños menores de cinco años, y en las zonas rurales el porcentaje ascendió al 24,4 %. A esto se sumó la elevada prevalencia de anemia infantil, que alcanzó al 38,8 % de niños de 6 a 35 meses, llegando incluso al 48,7 % en áreas rurales, reflejando una profunda deficiencia de hierro, nutriente esencial para el desarrollo cerebral y el rendimiento escolar.

Estos déficits nutricionales tuvieron una repercusión directa en la población escolar de la I.E. Paccha. Al provenir de hogares con recursos muy limitados, muchos niños iniciaron la etapa escolar sin haber recibido una alimentación adecuada durante sus primeros años de vida. En consecuencia, al menos uno de cada cuatro estudiantes de esta institución presentó algún grado de desnutrición y/o anemia, condiciones que comprometieron su capacidad de concentración, redujeron su energía diaria y afectaron funciones cognitivas esenciales como la memoria de trabajo, la comprensión lectora y la perseverancia frente a los retos académicos.

A partir de la muestra analizada de 50 alumnos de cuarto grado, se estimó que aproximadamente 20 estudiantes (40 %) enfrentaron cuadros de desnutrición crónica, mientras que cerca de 18 alumnos (36 %) presentaron anemia o deficiencia de hierro. Solo una minoría accedió a una dieta diaria que incluyera los nutrientes necesarios para su edad. Esta carencia alimentaria temprana condicionó negativamente su desarrollo integral, afectando su rendimiento escolar desde los primeros años de educación y profundizando las brechas sociales y educativas entre las zonas rurales y urbanas.

4.1.9. Impacto del programa Qali Warma en la institución

La comunidad educativa de la I.E. Paccha ubicada en una zona rural de la región Cajamarca, donde la mayoría de padres y madres de familia no dispone de ingresos suficientes para garantizar una alimentación adecuada y sostenida para sus hijos, especialmente durante los primeros cinco años de vida. Esta situación económica adversa, como se señaló

previamente, generó importantes deficiencias nutricionales en los niños, afectando su desarrollo físico y cognitivo. Sin embargo, con la implementación del programa Qali Warma en el año 2023, esta realidad comenzó a modificarse positivamente.

Durante ese año, la preparación de los alimentos se realizó directamente en las instalaciones de la institución educativa, lo cual permitió mejorar tanto la calidad como la aceptación de los productos por parte de los estudiantes. El programa distribuyó productos compuestas por hojuelas precocidas (de avena con kiwicha) y productos cárnicos o hidrobiológicos en conserva, los cuales aportaron proteínas, hierro y otros micronutrientes esenciales. Estos componentes nutricionales resultaron claves para contrarrestar los efectos de la alimentación deficiente que los estudiantes habían recibido en su primera infancia, producto de las limitaciones económicas de sus familias.

A partir de esta intervención alimentaria sostenida, se observó una mejora significativa en el rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado. Con una muestra de 50 alumnos, se registró un incremento del 2 % en la capacidad de retención de la información, es decir, los estudiantes mostraron una mayor facilidad para memorizar y comprender los aprendizajes impartidos en clase. Este progreso, aunque modesto en términos numéricos, tiene un gran valor pedagógico, ya que refleja cómo una mejor nutrición incide directamente en las funciones cognitivas básicas como la atención, la memoria a corto plazo y la comprensión. Asimismo, se evidenció una disminución en la cantidad de tardanzas y retiros escolares, lo cual indica que las familias encontraron en el servicio alimentario un incentivo para mantener a sus hijos asistiendo con regularidad a la escuela.

En el contexto de extrema pobreza se caracteriza a esta institución, que el programa Qali Warma desempeñó un rol fundamental como mecanismo de compensación nutricional. No solo alivió la carga económica de las familias, sino que también contribuyó a mejorar el estado nutricional y el rendimiento académico de los niños, especialmente en su capacidad de

memorizar y asimilar nuevos conocimientos, sentando así las bases para un aprendizaje más efectivo y sostenido.

Tabla 6

Comparación entre alumnos beneficiarios y no beneficiarios del programa Qali Warma

Aspectos	Alumnos no beneficiarios	Alumnos beneficiarios
Estado nutricional	Presencia de desnutrición y anemia	Mejora en el peso y talla, reducción moderada de anemia.
Rendimiento académico	Bajo nivel de concentración y fatiga	Mayor atención en clases y retención de información.
Asistencia escolar	Inasistencia frecuente (falta de energía o enfermedades).	Incremento en la asistencia diaria.
Participación en clase	Desinterés, timidez en la participación	Participación activa
Higiene y hábitos saludables	Escaso conocimiento de hábitos saludables	Conocimiento de hábitos saludables y consumo de alimentos nutritivos
Nivel socioeconómico	Padres de familia preocupados en garantizar la alimentación de sus hijos y cubrir la canasta familiar.	Reducción del gasto familiar en alimentos para sus hijos.
Grado de instrucción de padres	Mayor analfabetismo	Padres de familia con analfabetismo moderado.

Fuente: Datos adaptados por los tesisistas

Según el cuadro comparativo en los aspectos más relevantes, la implementación del programa nacional Qali Warma en la I.E. 82031 la Paccha ha contribuido significativamente a mejorar las condiciones de salud, aprendizaje y bienestar de los alumnos.

4.1.10. Impacto en el aprendizaje de los alumnos de la I.E. N° 82031

Uno de los indicadores más relevantes fue el aumento en la capacidad de retención de información. Con una muestra de 50 estudiantes, se identificó que el rendimiento académico mejoró en un 2 %. Este avance está directamente relacionado con la incorporación de alimentos ricos en hierro, proteínas y otros micronutrientes esenciales, que fortalecen funciones cognitivas como la atención y la memoria.

Además del rendimiento académico, se registraron cambios significativos en la asistencia y permanencia escolar. A diferencia de años anteriores, en 2023 disminuyeron las tardanzas y se redujo el número de alumnos retirados por decisión de los padres. Las familias, al ver que sus hijos recibían alimentos en la escuela, dejaron de preocuparse por proveer el desayuno o el almuerzo, lo que favoreció la continuidad educativa.

Otro aspecto importante fue el ambiente escolar; Al tener asegurada su alimentación, los estudiantes mostraron mayor disposición para participar en clases, mayor concentración y mejor estado de ánimo, esto reforzó el compromiso de los docentes y la organización del personal escolar ya que se generó un entorno más favorable para el aprendizaje.

Los resultados de la investigación realizada en la I.E. 82031 la Paccha muestran con claridad que el acceso regular a una alimentación adecuada a través del programa Qali Warma tuvo un impacto positivo en el aprendizaje de los estudiantes, este efecto fue particularmente visible en los alumnos del cuarto grado de primaria.

En resumen, la implementación de Qali Warma en esta institución rural no solo mejoró la nutrición de los estudiantes, sino que se tradujo en una mejora concreta del proceso educativo. Se fortalecieron las capacidades de aprendizaje, se promovió la asistencia constante y se redujeron los factores de abandono escolar, elementos fundamentales para cerrar brechas en contextos de pobreza extrema.

4.2. Rendimiento Académico de los Alumnos de 4º Grado del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca en el Área de Intervención del Programa Qali Warma

4.2.1 Rendimiento Académico en el nivel primario en el Perú

El rendimiento académico también denominado aptitud escolar, desempeño académico o rendimiento escolar, generalmente se mide por medio el promedio escolar, expresándose también en una nota del estudiante. En el Perú la nota del estudiante en el nivel primaria e inicial se expresa por letras AD, A, B y C que son destacados, buenos, regulares y malos respectivamente, siendo una herramienta fundamental en la evaluación y seguimiento del rendimiento de los estudiantes, proporcionando así información valiosa sobre el proceso educativo de los alumnos.

La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) publicó un informe basado en la prueba PISA 2012, que el Perú es el país con peor rendimiento escolar de Sudamérica en matemáticas, lecturas y ciencias. A pesar de los años ha ido cambiando, ya en el año 2022 (IPE, 2022) “Solo el 8% de los estudiantes de primaria y el 4% de secundaria lograron resultados satisfactorios. Retroceso se da en medio de amplias brechas de infraestructura educativa”. Las brechas educativas pueden ser hasta falta de conectividad, servicios académicos, entre otros, las cuales agravan la desigualdad existente en la educación del Perú. La educación se vio en una crisis durante la pandemia de la COVID 2019, La pandemia no solo afectó a la salud y economía en el país, sino también otros sectores importantes como la educación. El nivel educativo se vio afectado por la pérdida de aprendizaje generada por la suspensión de clases presenciales. Ello, sumado a las grandes brechas de conectividad e infraestructura, significaron un gran retroceso para el acceso a una educación de calidad. Con respecto a la asistencia escolar se tiene los siguientes resultados.

La tasa de asistencia escolar en el año 2022, en educación primaria de niñas y niños de 6 a 11 años fue de 97,4%. Comparado con el año 2021 aumentó en 0,6 punto porcentual, en 2,8 puntos porcentuales respecto al 2020, en tanto, se mantuvo en similar proporción frente al año 2019.

En tanto, la tasa de asistencia escolar de la población de 6 a 11 años a educación primaria fue de 97,6%, y subió 0,7 punto porcentual. En educación secundaria el 85,7% de la población de 12 a 16 años asistió a este nivel educativo y creció en 1,4 puntos porcentuales. (Instituto Nacional de Estadística e Informática , 2023)

4.2.2. Rendimiento Académico en el nivel primario en Cajamarca

Existen datos estadísticos que tienen que ver con el rendimiento académico del estudiante nivel primario, también tiene que, con la asistencia a sus Instituciones Educativa, en algunos casos influye la alimentación de los estudiantes, al no tener una buena alimentación el niño tiende a quedarse dormido o en algunos casos y en el peor de los casos no son enviados a la escuela por la falta de lonchera, ocasionando así la deserción escolar. En el año 2022, la asistencia escolar en edad correspondiente en Cajamarca ascendió a 94.6%, superando el 92% registrado en 2019. Con ello, Cajamarca se ubica como la séptima región con la mayor tasa de asistencia escolar. Sin embargo, dicho incremento se ve opacado por la notable disminución de los resultados académicos de los estudiantes frente a los niveles alcanzados previo a la pandemia.

En la evaluación de los estudiantes de 2do de primaria en el 2022, tiene como resultados que solo el 8.2% obtuvo un rendimiento satisfactorio, cifra considerablemente inferior al 15.5% registrado en 2019. Para los estudiantes de 2do de secundaria, únicamente el 4% logró un rendimiento satisfactorio, ligeramente por debajo de los resultados previos a la pandemia, donde el 5% de los estudiantes demostró

un rendimiento satisfactorio. Dichas cifras ubican a Cajamarca como la sexta región con menor rendimiento escolar satisfactorio en el país. El (Instituto Peruano de Economía, 2022) “Solo el 8% de los estudiantes de primaria y el 4% de secundaria lograron resultados satisfactorios”. La pandemia no solo afectó la salud y economía, sino también tiene que ver con la educación siendo afectada por la pérdida de aprendizaje ya que las clases ya no fueron presenciales, por lo que fueron remotas, la falta de conectividad significó un gran retroceso para la educación.

El rendimiento académico tiene que ver también con la asistencia escolar, en el caso de Cajamarca, se ubica en la séptima región con la mayor asistencia escolar.

(Instituto Peruano de Economía, 2022) “ascendió a 94.6%, superando el 92% registrado en 2019. Con ello, Cajamarca se ubica como la séptima región con la mayor tasa de asistencia escolar. Sin embargo, dicho incremento se ve opacado por la notable disminución de los resultados académicos de los estudiantes frente a los niveles alcanzados previo a la pandemia”

4.2.3. Rendimiento Académico de alumnos de 4to grado de la Institución Educativa N° 82031

a. Rol de los docentes

El Comité de Alimentación Escolar son espacios de participación de docentes, madres, padres de familias y comunidad educativa en general, tiene como objetivo vigilar la prestación del servicio alimentario. El CAE está conformado con mínimo tres y máximo 5 cinco integrantes, (Presidente, secretario y tres vocales), el rol que puede asumir el presidente del CAE es el Director/a de la I.E, Docente Coordinador/a o a quien delegue el/ la Director/a y las responsabilidades que cumple es coordinar con toda la comunidad educativa para asegurar la ejecución, cuidado y vigilancia del servicio alimentario, Integrar en el plan anual las actividades

del servicio alimentario en el Plan Anual de trabajo de la I.E y la promoción de los hábitos alimenticios e Higiene escolar en la práctica pedagógica, y el rol del secretario/a puede asumir el representante de docentes o personal administrativo y en casos que son Unidocente el rol de secretario asumiría un padre o madre de Familia y como responsabilidades que cumple Archivar y custodiar los formatos de la conformación/actualización del CAE y todos los documentos correspondientes a la prestación del servicio alimentario (actas de recepción y entrega, actas de distribución, padrones de entrega de alimentos, entre otros), y el rol de los vocales puede asumir los Padres y madres de Familia, Integrantes de APAFA, y como responsabilidades que cumplen son Intervenir en el almacenamiento de los alimentos, verificando su calidad e idoneidad, así como fechas de producción y vencimiento, Organizar con las madres y padres de familia y/o los comités de aula la programación para la recepción, preparación y distribución de los alimentos, así como la promoción del consumo de los alimentos de parte de las y los estudiantes.

Los cambios que se observó en la Institución Educativa estudiada fueron favorables con el compromiso y trabajo de los docentes en sus aulas es así como se ha mejorado el rendimiento académico logrando así un mejor calificativo y los hábitos alimenticios e Higiene Escolar como (lavado de manos, higiene bucal).

Los hallazgos de esta investigación indican que el Programa Nacional Qali Warma tiene el potencial de influir positivamente en el rendimiento académico de los alumnos de 4° grado de la IE N° 82031-Nivel Primario, principalmente a través del aporte de nutrientes clave presentes en productos como las hojuelas de avena con kiwicha. La mayoría de los estudiantes perciben una relación entre la alimentación y su desempeño escolar, lo que sugiere una conciencia de los beneficios nutricionales. Sin embargo, la optimidad de la alimentación brindada por Qali Warma es relativa. Si bien se proporciona raciones con un perfil energético y proteico adecuado, el contraste con el plan nutricional óptimo de especialistas (CNP, 2023) revela áreas de mejora significativas en cuanto a la variedad de los grupos de alimentos y la

cobertura de todos los micronutrientes esenciales. Los problemas de calidad sanitaria documentados en algunas raciones, como los reportados en el acta de SANIPES (2025), representan un desafío crítico que socava la aceptabilidad y el consumo efectivo de los alimentos, limitando el impacto positivo del programa en el rendimiento académico de los escolares.

b. Rol de los Padres

El programa Qali Warma trabaja con un modelo de cogestión Estado Sociedad Civil, que es descentralizado y participativo, los padres de familia de la Institución Educativa ejercen el rol de vigilancia social sobre el programa garantizando así que los proveedores cumplan con los estándares exigidos y cumpliendo con las etapas de la prestación del servicio alimentario como en la Recepción, Almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo y manejo de Residuos sólidos y lo asumen con muchas responsabilidad los padres de familia a cargo de dicha actividad en beneficio de los niños y niñas, los cambios que ha generado el programa en los padres y madres de familia es lograr una participación colectiva y realizar sesiones demostrativas sobre los platos nutricionales alimentación saludable y balanceada para realizar cotidianamente en la preparación de alimentos en la IE y en sus respectivos hogares.

Los factores sociales de los padres y madres de familia de la IE N° 82031-Pacha tiene que ver con el grado de Instrucción la cual es primaria incompleta e incluso muchos de ellos son analfabetos, su estado Civil de muchas madres de familias son madres solteras y tienen que trabajar para solventar la economía de su hogar, algunas salen a vender en las calles diferentes productos, y la mayor limitación que tienen para apoyarles a sus hijos en sus tareas es el tiempo y la educación que ellos no tiene. Se observó que este programa que brinda alimentos es de suma importancia ya que los padres o madre de familia salen a trabajar o realizar sus actividades

sin preocupación de sus hijos porque saben que van a recibir sus respectivos alimentos en la Institución Educativa.

4.3. Efectos del Programa Qali Warma y el Rendimiento Académico en Alumnos de 4º Grado del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca en el Área de Intervención del Programa Qali Warma.

4.3.1. Estado Nutricional en el Rendimiento Académico de los niños nivel primaria

Uno de los males que padecen los niños del nivel primario es la desnutrición, debido a la u precariedad de dinero de sus padres, enfermedades ocasionadas por no alimentarse como deberían, ha concebido a la salud como el periodo de completo bienestar físico, mental, social; relacionándolo directamente al estado nutricional y a la alimentación con la situación saludable de las personas, por consiguiente, están directamente relacionados con el desempeño escolar.

La adecuada nutrición en la etapa escolar es un factor determinante del rendimiento La Organización Mundial de la Salud (2012) académico” (OMS, 2003). En la infancia y, posteriormente, en la adolescencia, se adquieren y se maduran muchas funciones cerebrales que se mantienen en la edad adulta e influyen no solo en el rendimiento académico, sino también en el nivel de calidad de vida, en general (Organización Mundial de la Salud, [OMS], 2003).

En el caso de los niños nivel primaria de la Institución Educativa de La Paccha, el programa tiene la finalidad de la distribución de alimentos nutritivos. Para los desayunos como leche, avena, quinua entre otros. Estas han sido distribuidas a los padres de familia en la etapa de PANDEMIA en el 2022, en el 2023 los alimentos han sido preparados en la institución Educativa por un grupo de padres.

Benitez, M y Osicka, R. (2000). “Rendimiento académico es una de las dimensiones más importantes en el proceso de enseñanza aprendizaje que constituye al rendimiento académico del alumno. Cuando se trata de evaluar el rendimiento académico y cómo mejorarlo, se analizan en mayor o menor grado los factores que pueden influir en él, generalmente se consideran, entre otros, factores socioeconómicos, la amplitud de los programas de estudio, las metodologías de enseñanza utilizadas, la dificultad de emplear una enseñanza personalizada, los conceptos previos que tienen los alumnos, así como el nivel de pensamiento formal de los mismos”.

Existen muchos factores que determinan el rendimiento académico, los niños de primaria de la Institución Educativa La Paccha, son de bajos recursos, con anterioridad a la creación del programa, muchos de ellos no prestaban atención por la falta de desayunos en sus hogares, ocasionando que se queden dormidos en clases, la falta de concentración en clases por consiguiente el bajo rendimiento escolar.

4.4. Efecto del Programa Qali Warma en el Rendimiento Académico de alumnos de 4º grado del Centro poblado la Paccha

5. Asistencia a la Institución Educativa 82031-Nivel Primario

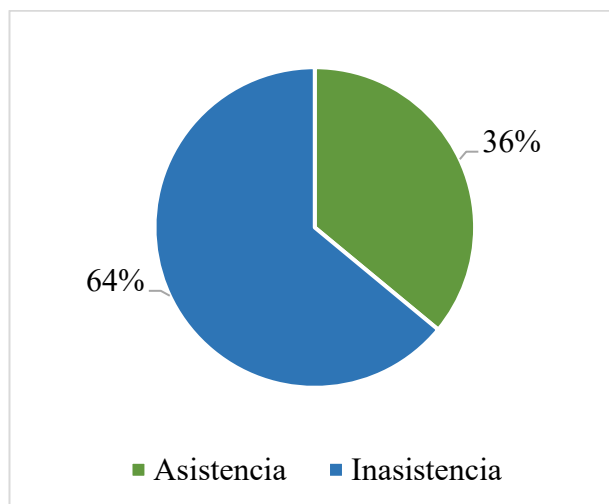
a. Tercer año de 2022 – Trimestral

Las planillas de asistencias de 4to grado y 5to grado de primaria fueron útiles para medir el nivel de asistencia el tercer grado de primaria de 2022. El nivel de asistencia fue regular es decir solo el 36% de los niños (as) asistieron a clases, debido a que las clases ⁴fueron semipresenciales, pero aun así fueron beneficiarios del proyecto, el programa Qali Warma en el año 2022 aplico la estrategia de la repartición de canasta alimentarias es decir por medio

de una directiva, esta canasta era entregada a los padres de familia. El 64% de los alumnos no asistieron a clases por miedo de los padres a un contagio de la COVID 2022.

Figura 1.

Asistencia académica 3er grado de 2022 - trimestral



Nota. Según la figura, el 64 % de los alumnos no asistió a la escuela debido a que las clases eran semipresenciales y el 36 % sí asistió a clases.

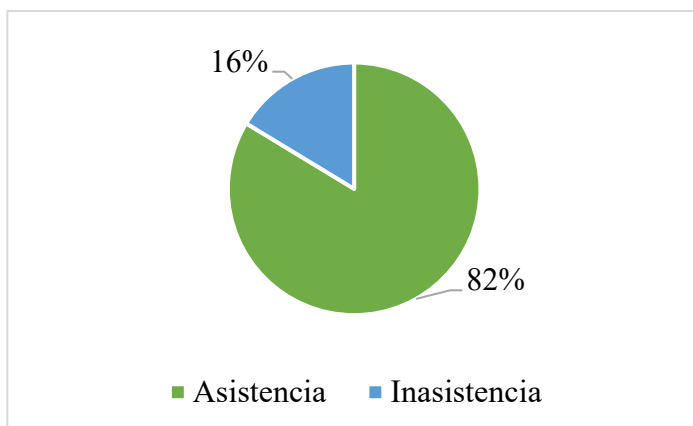
Fuente: Tesistas.

b. Cuarto año 2023 – Trimestral

En el caso de los alumnos de 4to grado de primaria de la Institución Educativa del primer trimestre, el 82% del alumnado asistió a clases y el 16% no lo hizo. Su inasistencia del 16% fue por los siguientes motivos, el miedo de contagiarse de a COVID 2022, por las condiciones económicas de los padres, debido a la pandemia muchos padres de familia no tuvieron la solvencia económica para llevarlos a la escuela. En el caso del 82% asistieron aun con las medidas de salubridad además que hicieron uso del programa de alimentación escolar

Figura 2.

Asistencia académica a clases 4° año de 2023 - trimestral



Fuente: Tesistas

Nota: Según la Figura presentada, el 82% de los alumnos asistió a la escuela y el 16% no asistió.

b. Notas Académicas

Para medir el rendimiento académico de los estudiantes del nivel primario se tomaron en cuenta las asistencias escolares y las notas académicas, en esta última se tomaron en cuenta dos criterios el primero las calificaciones de los alumnos en sus distintas materias y participación activa en el salón de clases. Para medir las notas académicas se hizo uso de la escala de Likert categorizando las notas en Buena, Regular y baja.

Tabla 2.

Calificaciones

Calificaciones	
A	Buena
B	Regular
C	Baja

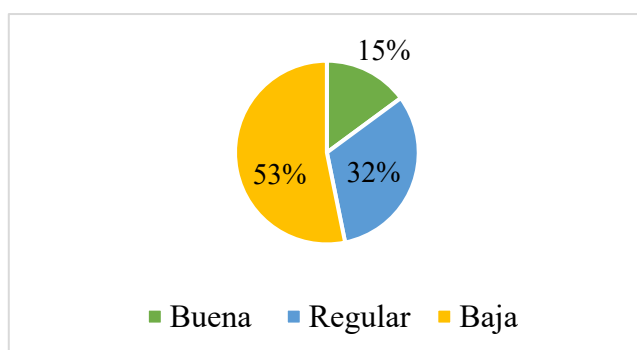
Fuente: Tesistas

e. Tercer año de 2022 – Trimestral

En la Figura mostrada, los estudiantes del 3er grado del nivel primario muestran que solo el 15% tiene calificativo bueno, el 32% tuvieron calificativo bajo y el 53% su calificativo fue bajo.

Figura 3.

Notas académicas de 3er año de 2022 - trimestral



Fuente: Tesistas

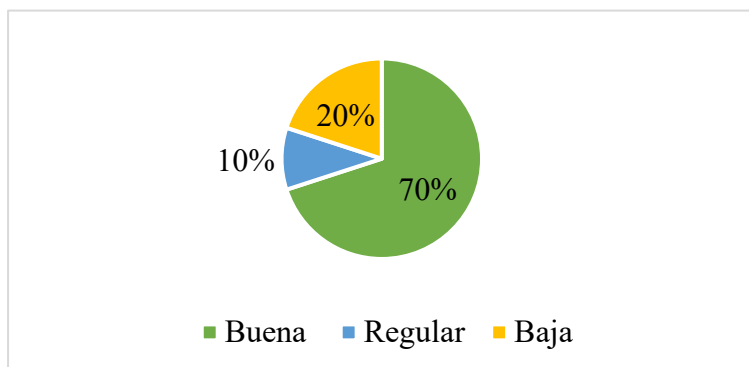
Nota: Los calificativos fueron tomados por las evaluaciones del tercer año 2022.

f. Cuarto año de 2023 – Trimestral

Según el Figura mostrado, el 4to grado de primaria las calificaciones de los alumnos cambiaron significativamente, el 70% obtuvo una calificación buena, el 10% con calificativo regular y el 20% con calificativo bajo. A diferencia del año anterior que la mayoría obtuvo un calificativo bajo.

Figura 4.

Notas académicas de 4to año de 2022 - trimestral



Fuente: Tesistas

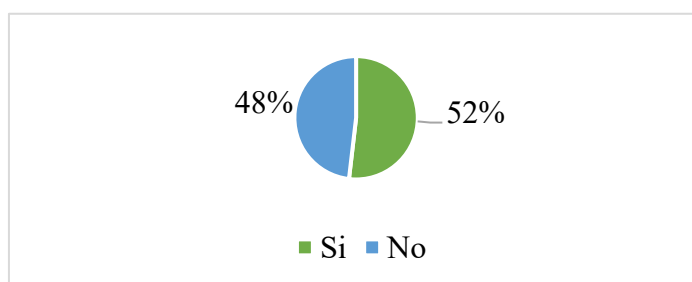
Nota: Los calificativos fueron tomados por las evaluaciones del tercer año 2022

g.. Perspectiva de la alimentación en el rendimiento académico

Ante la pregunta si cree que la alimentación influye en el rendimiento académico el 52% respondió que sí y el 48% respondió que no. Esta pregunta fue formulada a los estudiantes de los grados investigados. Los estudiantes que respondieron si el 52% manifiesta que con el programa de alimentación escolar, prestan más atención a sus clases porque son nutritivos los alimentos.

Figura 5.

Perspectiva de los alimentos en el rendimiento económico



Fuente: Tesistas

Nota: Los calificativos fueron tomados a los estudiantes de 4to grado.

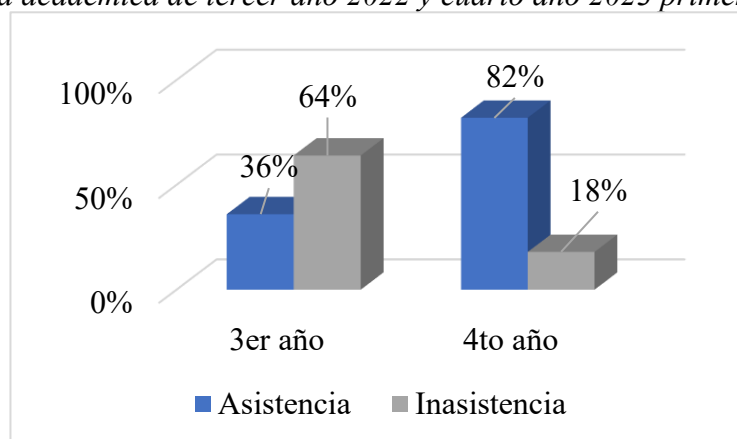
5.2.3. Rendimiento académico de tercer año 2022 y cuarto año 2023 primer trimestre.

h. Asistencia académica

La figura representa la comparación de 3er grado del 2022 y 4to grado 2023 del primer trimestre, se hizo un seguimiento a los mismos alumnos, en el caso de los estudiantes de 3er grado su fue mínima, representada en un 36%, la inasistencia se debía a que las clases fueron semipresenciales y que hubo una deserción de alumnos por la COVID 2022. En el caso de los alumnos de 4to grado de primaria, de 82% de los estudiantes asistieron a clases.

Figura 6.

Asistencia académica de tercer año 2022 y cuarto año 2023 primer trimestre.



Fuente: Tesistas

Notas: El 3er año tuvo la mayor asistencia escolar con el 64% a diferencia del 4to que solo asistió el 18% debido a la pandemia.

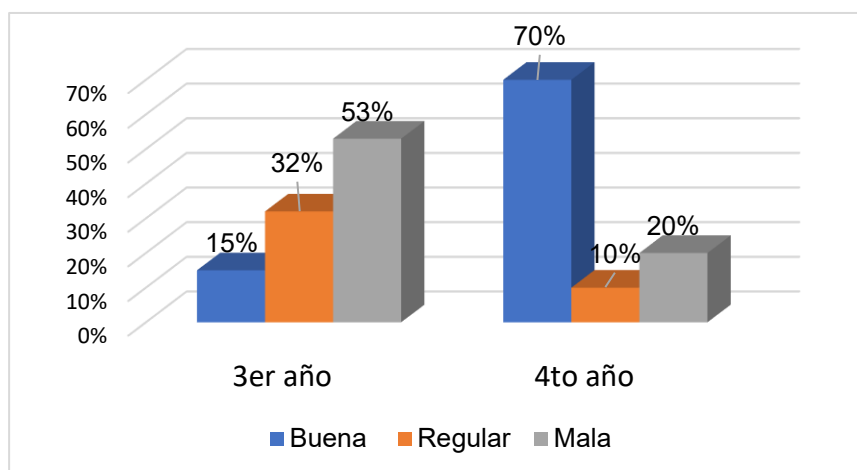
i. Nota Académica

La figura presentado se muestra una comparación de 3er grado del 2022 y 4to grado 2023 del primer trimestre donde se observa que solo el 15% de alumnos obtuvieron el calificativo bueno(A) ya sea por las clases semipresenciales, el programa no se ejecutó con normalidad, solo se repartieron canastas y no hubo preparación de alimentos y ya en cuarto

grado el 70% de los alumnos obtuvo un calificación bueno (A) debido a que el programa se ejecutó con normalidad y los alimentos se prepararon y repartieron en la institución educativa.

Figura 7.

Notas académicas de tercer año 2022 y cuarto año 2023 primer trimestre.



Fuente: Tesistas

Nota. Comparación de calificaciones entre dos periodos escolares consecutivos.

j. Calidad de Servicios

El programa Qali Warma es un programa de alimentación escolar es por ello que los alimentos que brindan a las instituciones educativas son de calidad para ello es importante que el comité directivo fiscalice constantemente al programa.

Para la verificación de alimentos de calidad ⁵los supervisores de plantas y almacenes de Qali Warma son los encargados de la evaluación organoléptica y verifican el color, olor, sabor y textura de los productos. Asimismo, supervisan las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos, lo que garantiza la calidad e inocuidad de los comestibles que serán distribuidos a las instituciones educativas públicas de las

⁵ <https://www.gob.pe/institucion/qaliwarma/noticias/663095-qali-warma-inicia-verificacion-de-calidad-de-alimentos-para-la-septima-entrega-en-cajamarca>

provincias de Santa Cruz, Chota, Cutervo, Jaén y San Ignacio en Cajamarca. (Unidad de Comunicación de imagen, 2022)

Para medir la calidad de los servicios del programa de alimentación se cuenta con los siguientes indicadores: la satisfacción del programa QALI WARMA, cumplimiento del programa QALI WARMA en los horarios de entrega, en el consumo racional de alimentos, en la variación de preparación de alimentos y en el tiempo de respuesta que tiene que ver más con la función de los proveedores.

A continuación, se mide cada uno de los indicadores, para medirlas se utilizaron se hizo uso de la encuesta dirigida a los alumnos quienes son los protagonistas del programa, aplicado en el 2023.

k. Nivel de Satisfacción del programa Qali Warma

Para conocer el nivel de satisfacción que tienen los alumnos de primaria en el primer trimestre 2023, se formuló la pregunta ¿Está satisfecho con el programa Qali Warma? Para medir el nivel de satisfacción se recurrió a la escala de Likert.

Tabla 3.

Escala de Valorización de satisfacción

Nivel de Satisfacción	Porcentaje	Valor
Totalmente Insatisfecho	0% a 20 %	1
Insatisfecho	21% a 40%	2
Algo Satisfecho	41% a 60%	3
Satisfecho	61% a 80%	4
Totalmente Satisfecho	81% a 100%	5

Fuente: Escala de Likert

Tabla 4.

Nivel de satisfacción

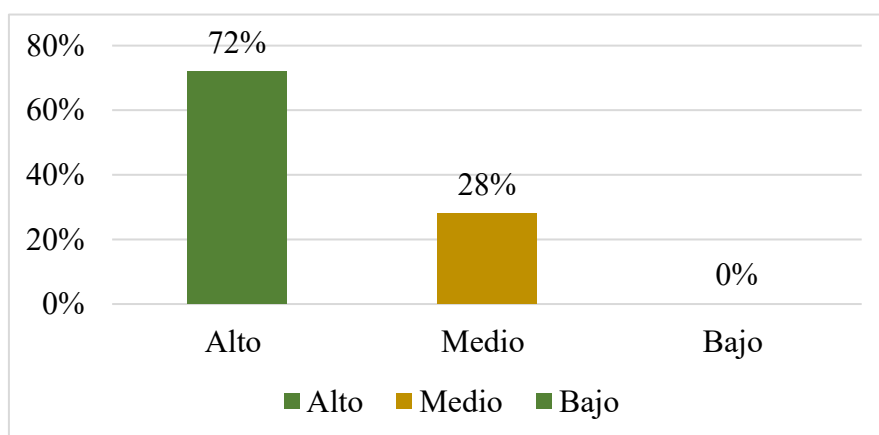
Nivel	Valor de >a<
De 5 a 4	Alto
3	Medio
de 1 a 2	Bajo

Fuente: Elaborado por tesista

Ante la pregunta formulada, los estudiantes del nivel primario del 4to grado de la Institución Educativa de La Paccha, donde se obtuvieron los siguientes resultados, el 72% de los estudiantes se siente satisfecho con el programa de alimentación escolar y el 28% tiene la satisfacción regular, ninguno de los encuestados manifiesta su insatisfacción por el programa

Figura 8 .

Nivel de Satisfacción al programa Qali Warma



Fuente: Tesistas

Nota: El 72% de los alumnos entrevistados se siente satisfecho con el PROGRAMA QALI WARMA, alegando que son alimentos agradables y de calidad.

1. Tasa de cumplimiento de los servicios

Para medir la tasa de cumplimiento de los servicios se utilizó la escala de Likert, donde se hizo uso también de indicadores: el horario, el consumo de ración y la variación de alimentos

Tabla 5.*Escala de valorización*

Nivel de frecuencia		Porcentaje	Valor
Nunca		0% a 20.9%	1
A veces		21% a 40%	2
Normalmente	41% a 60%	3	
Casi siempre	61% a 80%	4	
Siempre	81% a 100%	5	

Nota: Escala de Likert

Tabla 6.*Nivel de Valorización de cumplimiento de servicios*

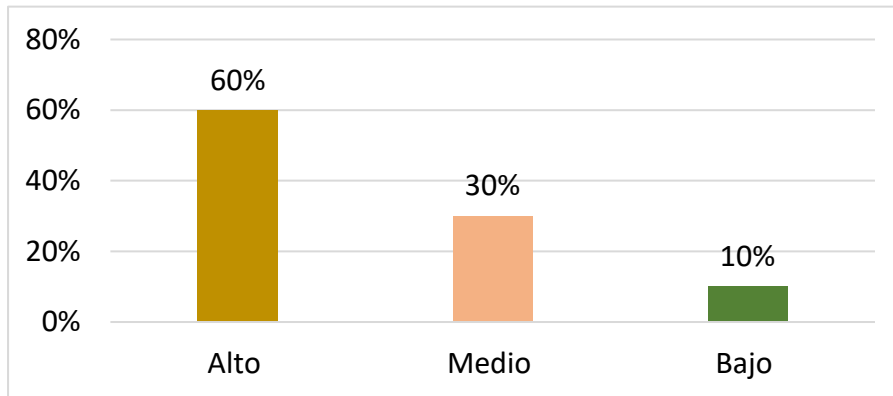
Nivel	Valor de >a<
De 5 a 4	Alto
3	Medio
de 1 a 2	Bajo

Fuente: Elaborado por tesista

m. Cumplimiento en la entrega de alimentos.

Este indicador tiene que ver con la disciplina del programa, con el horario de entrega de los alimentos por los proveedores a la institución educativa.

Figura 9. *Cumplimiento en el horario de alimentos*



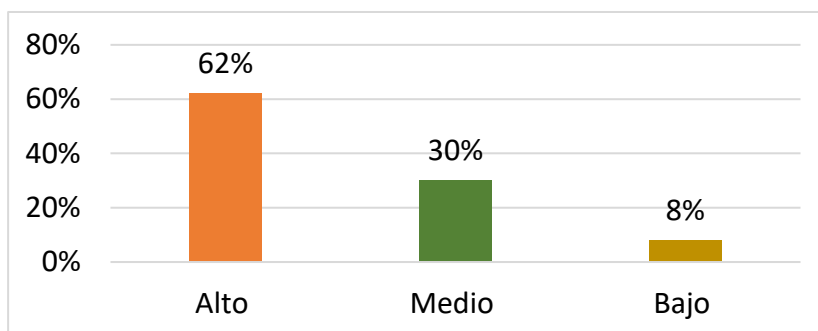
Fuente: Tesistas

Nota: El 60% considera que se cumple con el horario de alimentos 7:30am hasta las 8:00am (desayuno) y en la tarde de 3:30 pm a 4:00pm (refrigerio)

n. Consumo de la ración de los alimentos

Figura 10.

Consumo de la ración de los alimentos



Fuente: Tesistas

Nota: Ante la pregunta que si ¿consumen los alimentos del programa? El 62% responde que, si lo consumen o cual está en un nivel alto, el 8% de lo consumen en un nivel bajo y el 30% en un nivel medio.

- Variación de alimentos servidos

Para el indicador de variación de alimentos servidos que es parte de medir la Tasa de cumplimiento de los servicios, donde se recurrió al análisis documentario y se formuló la pregunta ¿Si el programa QALI WARMA ofrece una variedad de alimentos?

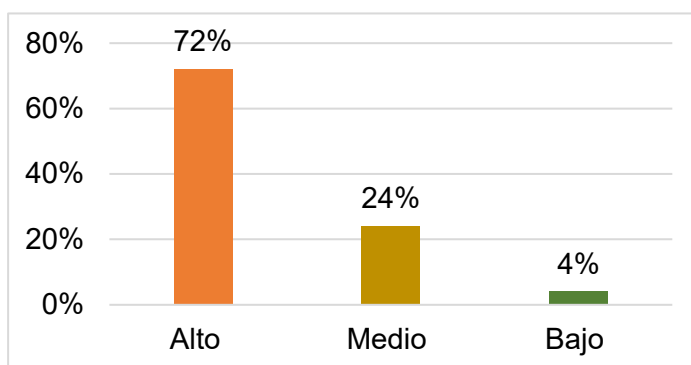
El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con el objetivo de fomentar una alimentación saludable incluye, entre la variedad de productos de calidad, al garbanzo, nutritiva menestra que previene las enfermedades del corazón en los usuarios del servicio alimentario escolar. En esa línea, el programa Qali Warma ha distribuido 124.22 toneladas de garbanzo, alimento para estudiar y crecer, que contiene hierro y minerales (zinc y potasio), para el consumo de los escolares de las instituciones educativas públicas del país.

En esa línea, en Cajamarca (provincias de Cajamarca, Cajabamba, Celendín, Contumazá, Hualgayoc, San Marcos, San Miguel y San Pablo) y en Apurímac, el programa Qali Warma ha entregado 50.36 y 45.96 toneladas de garbanzo, respectivamente. Peruano, (2022) Ante la pregunta a los alumnos de primaria, si hay variedad de alimentos del programa Qali Warma.

Ante la pregunta formulada, el 72% de los estudiantes del nivel primaria del año 2023, señalan que el programa QALI WARMA ofrece una variedad de alimentos en el desayuno y el 24% menciona que los alimentos no soy muy variados, que casi siempre se sirve lo mismo.

Figura 11.

Variación de alimentos Servidos



Fuente: Tesistas

Nota: Ante la pregunta ¿Si el programa QALI WARMA ofrece una variedad de alimentos? El 72% considera que el nivel de variedad es alto, el 24% una variedad media y el 4% no considera que se da una buena variedad de alimentos.

Tiempo de respuesta: Se refiere a las entregas de los productos que brinda el programa Qali Warma, en el caso de la institución educativa la entrega fueron siete al año.

5.2.4. Calidad de Productos

Para medir la calidad de producto se está considerando: la seguridad de los alimentos, la eficiencia de la preparación de los alimentos y el tiempo de entrega, para ello se utilizaron diferentes instrumentos de recojo de información la observación y la entrevista a los actores involucrados, además del análisis documental.

Tabla 7.

Nivel de seguridad de los alimentos

Nivel	Valor de >a<
De 5 a 4	Alto
3	Medio
De 1 a 2	Bajo
Fuente: Elaborado por tesista	

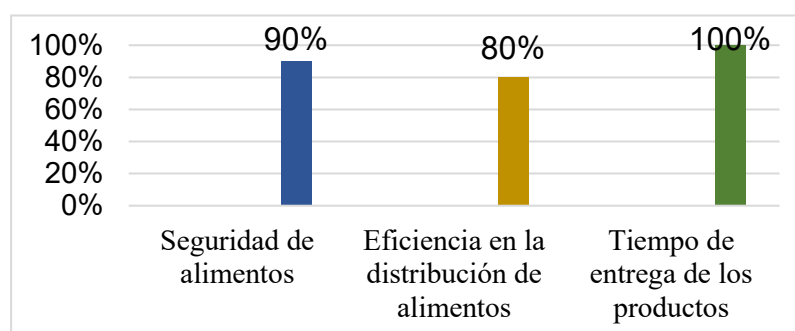
Seguridad de los alimentos se consideró el correcto empaquetado del producto, fecha de producción y vencimiento para ello se aplicó la escala de Likert obteniendo como resultado los tres en un nivel alto.

En cuanto para medir la eficiencia de la preparación de alimentos, se visitaron las instalaciones donde se almacenan los alimentos y se tomaron en cuenta, la higiene de las personas que preparan los alimentos, el uso de la indumentaria completa (gorro, mandil y mascarilla) además de las buenas prácticas de manipulación e higiene.

El tiempo de entrega se refiere al cumplimiento de entrega por parte los proveedores a la institución educativa en este caso son 7 entregas al año, para ellos se hizo un análisis documental.

Figura 12.

Calidad de productos



Fuente: Tesistas

Nota: La Figura muestra que el 90% de los alumnos del cuarto grado, consideran que existe seguridad de alimentos, el 80% considera eficiente la distribución de alimentos y 100% considera que el tiempo de entrega de los productos se cumple sin ningún problema.

Conclusiones

1. Se concluyo que el Programa Qali Warma contribuyó a mejorar la asistencia regular de los alumnos de cuarto grado de nivel primario, así como a elevar su rendimiento académico, la participación en clases y el logro de aprendizajes reflejado en mejores calificaciones.
2. Los alimentos recomendados por especialistas en nutrición coinciden en gran medida con los que distribuye el Programa Qali Warma, lo cual fortalece la base científica de su planificación alimentaria.
3. El rendimiento académico de los alumnos del 4to grado aumento en un 2 %, siendo un calificativo bueno conllevando a asistencias académicas normales, bajando también notablemente la tasa de tardanzas y retiros de alumnos.
4. nutrientes esenciales como proteínas, hierro, calcio y vitaminas del complejo B, fundamentales para el crecimiento y rendimiento escolar.
5. Los productos como la leche evaporada, las conservas de pescado y las hojuelas de avena con kiwicha aportan nutrientes, contribuyendo significativamente a mejorar el estado nutricional de los escolares de la institución educativa N° 82031- la Paccha.

Discusión

Respecto al objetivo específico 1: Conocer el rendimiento académico de los niños de la I.E N° 82031 nivel primario del Centro Poblado La Paccha-Cajamarca. los resultados encontrados de acuerdo a las actas de evaluación los estudiantes del 3er grado del nivel primario muestran que solo el 15% tiene calificativo bueno, el 32% tuvieron calificativo bajo y el 53% su calificativo fue bajo y los estudiantes de 4to grado de primaria las calificaciones cambiaron significativamente, el 70% obtuvo una calificación buena, el 10% con calificativo regular y el 20% con calificativo bajo. los estudiantes encuestados manifiestan que el año anterior no tenían un buen rendimiento académico debido a las clases virtuales la mayoría obtuvo un calificativo bajo.

El diseño e implementación de un plan nutricional semanal para niños en etapa escolar debe entenderse desde un enfoque interdisciplinario, en el que confluyen diversas teorías que permiten justificar la relevancia del alimento no solo como un insumo biológico, sino como una herramienta estratégica para el desarrollo humano.

Desde la Teoría de Capacidades de Amartya Sen (1999), la nutrición adecuada en la infancia no solo es un derecho fundamental, sino un requisito esencial para expandir las libertades reales de los individuos. Un niño bien alimentado tiene mayores oportunidades de desarrollar capacidades cognitivas, participar activamente en el entorno educativo y proyectar un futuro con mejores condiciones. En este sentido, un plan nutricional equilibrado no solo garantiza el crecimiento físico, sino también la expansión del potencial humano desde edades tempranas.

Complementariamente, Desde la perspectiva de la teoría de sistemas sociales de Niklas Luhmann, la sociedad se compone de múltiples sistemas diferenciados (como el sistema educativo, político, y económico), que operan de manera autónoma, pero están

interrelacionados a través de mecanismos de comunicación. Luhmann plantea que cada sistema se autorreferencia y responde a sus propias dinámicas internas, lo que significa que los cambios o estímulos externos no generan efectos automáticos, sino que deben ser procesados por el sistema según sus propios códigos de operación. Luhmann, (1994)

Es por ello el sistema educativo se estructura en torno al código binario aprobado y reprobado, lo que permite evaluar y clasificar el rendimiento académico. Ahora bien, cuando se introduce un programa como Qali Warma, proveniente del sistema político y económico (que busca mejorar las condiciones sociales y nutricionales), este ingreso externo no transforma de forma directa el sistema educativo; Es decir, el impacto del programa en el rendimiento académico depende de cómo las escuelas y los actores educativos procesen y articulen esos beneficios dentro de sus dinámicas pedagógicas.

En el caso de los alumnos del 4.º grado de la I.E. N.º 82031, se observa que la alimentación proporcionada por Qali Warma contribuye positivamente a la mejora del rendimiento académico. Este efecto se refleja en una disminución de la inasistencia, una mayor concentración en clase y un mejor desempeño en las evaluaciones.

La Teoría del Cambio, ampliamente utilizada en políticas públicas y programas sociales, permite modelar cómo una intervención nutricional como el suministro de productos ricos en nutrientes en el contexto escolar puede generar efectos significativos y sostenibles a mediano y largo plazo. A través de esta lente, se visibilizan las rutas causales entre la mejora del acceso a alimentos ricos en hierro, proteínas, carbohidratos complejos, vitaminas y su impacto directo en el desarrollo neurocognitivo (Weiss, 1995).

Por su parte, la neurociencia ha demostrado que existe una relación directa entre la calidad de la alimentación y el desarrollo cerebral. Durante la etapa escolar, el cerebro continúa en formación, siendo altamente sensible a deficiencias de nutrientes como el hierro, el zinc, los

ácidos grasos omega-3 y las vitaminas del complejo B. Según Prado y Dewey (2014), los micronutrientes son esenciales para la mielinización, la sinaptogénesis y la neuro plasticidad, lo que implica que una dieta inadecuada afecta la memoria, la atención y la resolución de problemas.

La inclusión de productos con alto valor nutricional, como hojuelas de kiwicha (rica en proteínas, hierro y calcio) o leche evaporada entera (fuente de calcio, proteínas y grasas), distribuidos por programas como Qali Warma, aporta de forma sustancial al cumplimiento de los requerimientos nutricionales de esta población vulnerable. Por ejemplo, 100 g de kiwicha aportan alrededor de 14 g de proteína y 7.6 mg de hierro (FAO, 2011), lo cual contribuye a prevenir la anemia infantil y mejorar el rendimiento escolar.

Además, estudios recientes como el de Gómez-Pinilla (2008) afirman que “lo que comemos afecta directamente nuestra capacidad para pensar, recordar y aprender”. Por tanto, un plan nutricional que considere diversidad de grupos alimenticios y micronutrientes esenciales tiene implicancias significativas en la función ejecutiva y el comportamiento del niño en el aula.

En resumen, desde un enfoque integral y sistémico, el plan nutricional escolar no debe verse como un listado de alimentos, sino como una política transformadora, que conecta teoría, evidencia científica y derechos humanos para garantizar el desarrollo pleno del niño en todos sus aspectos.

Según el informe de la Lic. Susana Soliz Romero, nutricionista, un plato nutricionalmente adecuado debe contener alimentos como leche, carne de pollo, pescado, hojuelas de avena, entre otros productos ricos en nutrientes esenciales. De manera complementaria, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma cuenta con una planificación nutricional estructurada, que considera el valor nutricional de cada alimento

distribuido. Entre estos productos se encuentran: conserva de carne de pollo, conserva de pescado, leche evaporada entera, y hojuelas de avena con kiwicha.

Al comparar los alimentos recomendados por la especialista con los que brinda el programa Qali Warma, se evidencia que ambos coinciden en su valor nutricional y están orientados a satisfacer las necesidades básicas de los escolares. Los análisis realizados respaldan que estos alimentos son aptos para el consumo humano, y su inclusión regular en la dieta escolar favorece el adecuado desarrollo físico y cognitivo de los niños

Recomendaciones

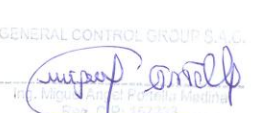
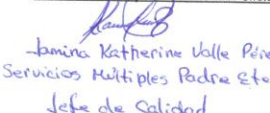
1. Se recomienda a la plana docente de la I.E. N.º 82031 nivel primario, del centro poblado La Paccha, Cajamarca, brindar un acompañamiento pedagógico constante a los estudiantes en todas las áreas curriculares, con el objetivo de fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje y contribuir al mejoramiento del rendimiento académico.
2. Se recomienda a los padres de familia a participar activamente en las capacitaciones y sensibilizaciones en buenas prácticas de manipulación de alimentos que brinda el programa Qali Warma.
3. Se recomienda a la Unidad Territorial Cajamarca 1, gestionar el contrato de una nutricionista para hacer seguimiento a la etapa de prelación de alimentos en las instituciones educativas para que cumplan con la programación nutricional

Referencias

- Alvarez, L. & Quispe, K. (2022). *Efectos del programa Qali Warma en la desnutrición y rendimiento académico de los alumnos del nivel primaria de la I.E. 17035, Cajaruro, Región Amazonas 2019*. https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/10442/Alvarez_Diaz_Lucia_Yali%20y%20Quispe_Solano_Keli.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Alcázar, L., Díaz, J., & Hurtado, G. (2021). *Efectos del programa Qali Warma en el rendimiento escolar de estudiantes de primaria en el Perú*. GRADE.
- Álvarez, L., & Quispe, K. (2022). *Efectos del programa Qali Warma en la desnutrición y rendimiento académico de los alumnos del nivel primaria de la I.E. 17035, Cajaruro, Región Amazonas 2019* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. <https://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/10442>
- Atencio, Y., & Valverde, Y. (2016). *El Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma" y el Rendimiento Académico en el Asentamiento Humano San Luis* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Hermilio Valdizán]. <https://repositorio.unheval.edu.pe/handle/20.500.13080/799>
- Benítez, M., & Osicka, R. (2000). *El rendimiento académico, un fenómeno de múltiples relaciones y complejidades*. *Revista de Psicología Educativa*, 8(2), 45–60.
- Black, R. E., Alderman, H., Bhutta, Z. A., Gillespie, S., Haddad, L., Horton, S., ... & Victora, C. G. (2017). Maternal and child nutrition: Building momentum for impact. *The Lancet*, 382(9890), 372–375. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(13\)60988-5](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(13)60988-5)
- Bourre, J. M. (2006). Effects of nutrients (in food) on the structure and function of the nervous system: Update on dietary requirements for brain. *The Journal of Nutrition, Health & Aging*, 10(5), 377–385.
- Burga, A. (2005). *Evaluación del rendimiento académico. Introducción a la Teoría de Respuesta al Ítem*. Ministerio de Educación del Perú.
- Cepal. (2006). *Desnutrición infantil en América Latina y el Caribe*. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/35978>
- Chávez, C. (2017). *Beneficios del programa Qali Warma en las I.E. de la red 16 de Villa El Salvador – Lima 2016* [Tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo].
- Colquicocha, J. (2009). *Programas alimenticios y rendimiento académico en América Latina* [Informe técnico]. <https://alicia.concytec.gob.pe>
- Cotrina, M., & Comperito, R. (2015). *La alimentación y su relación con el rendimiento escolar de los estudiantes de secundaria de la institución educativa Nuestra Señora del Carmen, Celendín – Cajamarca, 2014* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Cajamarca].

- Gonzales, C. A., Pejerrey, D., & Naomi, A. (2021). *La efectividad del programa social Qali Warma en el desarrollo integral de los estudiantes de la Institución Educativa '11124 Nuestra Señora de la Paz'*. Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.
- Gop.pe. (s.f.). *Programa de alimentación escolar Qali Warma*. <https://www.gob.pe/591-programa-de-alimentacion-escolar-qali-warma>
- Grantham-McGregor, S., Cheung, Y. B., Cueto, S., Glewwe, P., Richter, L., & Strupp, B. (2007). Developmental potential in the first 5 years for children in developing countries. *The Lancet*, 369(9555), 60–70. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(07\)60032-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(07)60032-4)
- Inei. (2023). *Nota de prensa N.º 193-2022: Más del 90% de las niñas y niños de 3 a 5 años de edad en el área urbana consume desayuno*. Instituto Nacional de Estadística e Informática. <https://m.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/noticias/nota-de-prensa-no-193-2022-inei.pdf>
- Miño Torrez, S. T. (2014). *Nutrición y rendimiento escolar de niños de educación general básica de la Escuela Fiscal Mixta "Río Blanco", San Miguel de los Bancos, período lectivo 2011-2012* [Tesis de licenciatura, Universidad Técnica de Manabí].
- Midis. (2013). *Lineamientos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. <https://info.qaliwarma.gob.pe/quienes-somos/>
- Midis. (2023). *Resolución de Dirección Ejecutiva N.º D000434-2023-MIDIS/PNAEQW-DE*. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. <https://www.gob.pe/institucion/qaliwarma/institucional>
- Minedu. (2019). *Evaluación Censal de Estudiantes: Resultados Nacionales*. Unidad de Medición de la Calidad Educativa. Ministerio de Educación del Perú.
- Sánchez, M., & Ñopo, H. (2021). *Evaluación de impacto del programa Qali Warma sobre logros educativos en estudiantes de primaria*. Banco Interamericano de Desarrollo.
- Unicef. (2020). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. FAO, OMS, FIDA, UNICEF y PMA.
- Vega, J. (2020). *Gestión integral del programa Qali Warma en comunidades rurales: Enfoque sistémico y resultados escolares*. *Revista de Políticas Públicas y Educación*, 11(2), 23–39.
- Luhmann, N. (1994). *Die Realität der Massenmedien* (2ª ed.). Westdeutscher Verlag.
- Luhmann, N. (1997). *Teoría de la sociedad*. México: Universidad Iberoamericana.

ANEXOS

		FR-3002 ACTA DE INSPECCION Y/O MUESTREO PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS EN CONSERVA		N° de Orden de Trabajo (OT) 250526.48	
Fecha de inspección : 2025-05-27		Hora de inspección (Inicio/Fin) : 13:15h / 14:30h			
Solicitante o cliente : SERVICIOS MULTIPLES PADRE ETERNO EIRL - GINO					
Nombre (Lugar de inspección) : ALMACEN DE SERVICIOS MULTIPLES PADRE ETERNO EIRL					
Dirección (Lugar de inspección) : AV. LAPASCHA ALTA SIN CENTROPOLIZADO MICHOYLA PACHA					
CHS (Lugar de inspección) : CHS: Código de Habilitación Sanitaria indicado en el Protocolo Técnico de Habilitación (PTH).		CAJAMARCA			
Nota: En caso de que el procesamiento se haya realizado en una ubicación distinta, consignar obligatoriamente dicha información en los ítems "a", "b" y "c" del presente documento.					
a. Nombre (Productor) : EMERSONES KATHY MAR SAC					
b. Dirección (Productor) : VZB LOTE 3-4 P.T. FLORIDA BATA CHIMOTE SANTA ANA SH					
c. CHS (Productor) : 2353-CHI-IVKT					
Producto, proceso o servicio : Productos hidrobiológicos en conservas.					
TIPO DE INSPECCION Y MUESTREO					
☒ Programa Social : ☐ Exportación. (*) ☐ Importación. (*) ☐ Lote inmovilizado. ☐ Control de proceso.					
☐ Contaminantes. ☐ Interno. ☐ Otros (Especificar)					
(*) País destino (Exportación) o País de origen/Nro. de Certificado de internamiento (Importación):					
REVISION DOCUMENTARIA DEL LOTE (Marcar documentos revisados)					
☒ PTH (Productor). ☐ PTH (Almacén). ☒ Registro sanitario. ☐ Sistema de codificación. ☐ Trazabilidad del lote.					
☐ Comunicado de traslado. ☐ Certificado de internamiento. ☐ Licencia municipal del almacén. ☐ Otros (Especificar)					
Resultados de la Revisión: ☒ Conforme. ☐ No Conforme. ☐ No Aplica.					
VERIFICACION DE ALMACENAMIENTO					
☒ Estibado sobre parihuelas. ☒ Correctamente estibado. ☒ Sin rastros de plaga. ☒ En buenas condiciones sanitarias. ☐ Otros (Especificar)					
Temperatura de Almacén (°C): 22.7 Código del Termómetro: 05-007					
VERIFICACION DEL LOTE (DETALLES DEL EMPAQUE)					
☒ Cajas de cartón corrugado. ☐ A granel (Sobre parihuelas). ☐ Otros (Especificar)					
Detalles del empaque: ☒ Codificados. ☒ Etiquetados. ☐ Litografiados. ☐ Rotulados a mano.					
☐ Sin identificación. ☐ Otros (Especificar)					
VERIFICACION DEL LOTE (DETALLES DEL ENVASE)					
☒ Envases de Hojalata. ☒ Codificados. ☒ Etiquetados. ☐ Litografiados. ☐ Sin etiquetas.					
☒ Con tapa abrefácil. ☐ Con tapa convencional. ☐ Otros (Especificar)					
Tipo de envase: ☒ 1/2 Libra tuna. ☐ 1 Libra Tall. ☐ Tinapón. ☐ Tinapa.					
☐ Tinapita. ☐ Otros (Especificar)					
Registro Sanitario (Declarado en etiqueta): RSPN1K5ACN1619 Peso neto (Declarado en etiqueta): 170g					
Nombre científico (Declarado etiqueta): SARPA CHILCHENSIS CHILCHENSIS Marca de producto (Declarada en etiqueta): KATHY MAR					
Actividad de inspección (Inspección de lotes por muestreo)					
☒ Características Microbiológicas (MB) ☐ Características Físico-Sensoriales ☒ Características Químicas (FQ)					
☐ Sensoriales (FS) ☐ Determ. de Cierres (C) ☒ Histamina (HS) ☐ MP ☐ DX					
Norma de muestreo NTP 700.002 NTP 700.002 NTP 700.002					
Plan de muestreo Numeral 6.5.3 Numeral 6.5.1 Numeral 6.5.4 Numeral 6.5.4					
Nivel de inspección - ☐ Nivel I ☐ Nivel II					
NCA - 6.5					
Unidad de inspección 01 unidad y/o envase 01 unidad y/o envase 01 unidad y/o envase 01 unidad y/o envase 01 unidad y/o envase					
Numero de vías 05 vías por código Ver plan de muestreo 05 vías por código ☒ 09 vías ☐ 18 vías 01 vía 01 vía					
N° envases o peso por vía 07 envases 01 envase 01 envase 01 envase 05 envases					
Se tomaron muestras para: ☒ Esterilidad comercial (MB). ☐ Físico-sensorial (FS). ☐ Cierre (C). ☒ Histamina (HS).					
☐ Plomo (MP). ☐ Cadmio (MP). ☐ Mercurio (MP). ☐ Estaño (MP).					
☐ Dioxinas y PCB (DX). ☐ Otros (Especificar)					
Laboratorio(s) externo(s): ☒ No aplica. ☐ Aplica (detallar):					
Traslado de muestras: ☒ Precintadas. ☒ A temperatura ambiente. ☐ En coolers. ☐ En cajas de tecnopor.					
☒ En cajas de cartón. ☐ En buenas condiciones. ☐ Otros (Especificar)					
Contramuestras y/o Dirimencias: ☐ Quedan bajo custodia del cliente. ☒ Quedan bajo custodia de GCG. ☒ Cliente renuncia a Contramuestras. ☐ Otros (Especificar)					
DOCUMENTOS ADJUNTOS					
☐ Packing list. ☒ Registro sanitario. ☐ Protocolo técnico de habilitación. ☐ Documentos de trazabilidad. ☐ Sistema de codificación.					
☒ Etiqueta. ☐ Tomas fotográficas del lote. ☐ Detalles complementarios. ☐ Acta sanitaria (SANIPES). ☐ Carta de productor.					
☐ DD.JJ. del Solicitante. ☐ Otros (Especificar)					
Actividad realizada de acuerdo con el instructivo I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo. La presente acta se firma en conformidad a la actividad de Inspección realizada. Asimismo, la presente información sólo es válida para el objeto y lote inspeccionado y no podrá reproducirse, excepto con la aprobación formal del cliente y cuando corresponda, la de GCG SAC.					
General Control Group S.A.C.  (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/Nro. Colegiatura)		 Ing. Sandro Bustamante Méndez CIP. 251843 SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES UNIDAD TERRITORIAL CALAMARCA I - PIAJEDIN (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)		Solicitante o representante del cliente  Lamira Katherine Valle Pérez Servicios Múltiples Padre Eterno Jefe de Calidad (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)	

CONDICIONES DE LA INSPECCION: Las presentes condiciones son de absoluta responsabilidad del cliente, quien se compromete a cumplirlas y conoce su implicancia en caso de incumplimiento:

1. Entregar información veraz y oportuna, referente a las fechas de producción, lista de empaque, etc.

2. Habilitación vigente durante la elaboración de los productos, alcances y presentaciones.

3. Omitir la inclusión de lotes inmovilizados por la Autoridad Sanitaria en las Inspecciones que solicite.

4. Cumplir el Reglamento General para los procesos de dirimencias 66-06, en los casos que estos queden bajo su custodia.

	FR-3002 ACTA DE INSPECCION Y/O MUESTREO PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS EN CONSERVA		N° de Orden de Trabajo (OT) 250526.48
	Producto declarado : FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL Cantidad inspeccionada : 3534 CAJAS + 114 LATAS		

N	M	Código, número de lote y/o fecha de producción impreso en el envase	N° de Envases	Unidades por empaque	Tamaño del lote (N)	INSPECCIÓN VISUAL				PLAN DE MUESTREO							Unidades de muestra extraídas
						N° Unidades extraídas	N° Envases con defectos	N° Envases sin defectos	Aleatorio Sistemático		Distribución de muestras, contramuestras y muestras dirimientes según aplique.						
									k	j	MB	FS	C	HS	MP		
1	1	KTF30 LOTE 2 FP: 06.02.2025 FV: 06.02.2029	1190	48 38	57,158 200	0	0	0	-	-	M1-M5	-	-	M1-M9	-	88	
	2	KTF30 LOTE 1 FP: 08.02.2025 FV: 08.02.2029	1190	48 38	57,158 200	0	0	0	-	-	M1-M5	-	-	M1-M9	-	88	
	3	KTF30 LOTE 2 FP: 10.02.2025 FV: 10.02.2029	1194	48 38	57,350 200	0	0	0	-	-	M1-M5	-	-	M1-M9	-	88	
Inspección visual realizada según NTP 700.002 (NCA: 0.65 y 6.5) Para el muestreo Aleatorio Sistemático.																	
Total de "Unidades de muestra extraídas" (Muestras, contramuestras y/o muestras dirimientes):																264	

Inspección visual realizada según NTP 700.002 (NCA: 0.65 y 6.5). Para el muestreo Aleatorio Sistemático se selecciona al azar un número "j" entre 1 y "k", las muestras sistemáticas serían: j, j+k, j+2k, j+3k, j+4k, j+5k, j+6k, ..., j+(n-1)k. Las "Unidades de muestra extraídas" (Muestras, contramuestras y/o muestras dirimientes) son descuentos de la "Cantidad inspeccionada". El cliente ha sido informado y acepta esta condición como parte del procedimiento técnico de muestreo.

ASIGNACIÓN DE PRECINTOS PARA MUESTRAS, CONTRAMUESTRAS Y/O MUESTRAS DIRIMIENTES													
N	M	Laboratorio GCG				Laboratorio subcontrata							
		MB		FS		C		HS		MP			
		Muestra	Contramuestra y/o Dirimencia	Muestra	Contramuestra y/o Dirimencia	Muestra	Contramuestra y/o Dirimencia	Muestra	Contramuestra y/o Dirimencia	Muestra	Contramuestra y/o Dirimencia	Muestra	Contramuestra y/o Dirimencia
1	1	0243937	0243938					0243939	0243940				
2	2	0243941	0243942					0243943	0243944				
3	3	0243945	0243946					0243947	0243948				

Las contramuestras y/o muestras dirimientes serán conservadas bajo condiciones adecuadas por un periodo 06 meses (180 días calendario) cuando el muestreo corresponda a productos destinados a programas sociales. Para otros tipos de muestreo, el periodo de custodia será de 03 meses (90 días calendario). En todos los casos, la custodia no podrá exceder el tiempo de vida útil declarado del producto.

General Control Group S.A.C.  (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/Nro. Colegiatura)	 Ing. Sandro Bustamante Munive CIP: 161883 SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES UNIDAD TERRITORIAL C-11/2022 I - PUNO (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)	Solicitante o representante del cliente  Janina Katherine Valle Pérez (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)
---	--	--

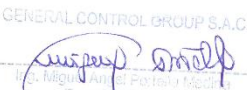
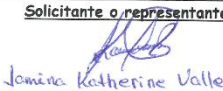
GCS	FR-3076 ACTA DE INSPECCION/MUESTREO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	N° de Orden de Trabajo (OT) 250526.51
------------	---	---

Fecha de inspección : **2025-05-27** Hora de inspección (Inicio/Fin) : **19:30R/20:30R**
 Solicitante o cliente : **SERVICIOS MULTIPLES PADRE ETERNO EURL-GINO**
 Nombre (Lugar de inspección) : **ALMACEN DE SERVICIOS MULTIPLES PADRE ETERNO KID**
 Dirección (Lugar de inspección) : **AV. LA PACHA ALTA SIN CENTRO POBLADO MENOR LA PACHA**
 Nota: En caso de que el procesamiento se haya realizado en una ubicación distinta, consignar obligatoriamente dicha información en los ítems "a" y "b" del presente documento.
 a. Nombre del productor : **PRODUCTOS GAMBRINUS WERNER RIES WAHL SCRIED**
 b. Dirección del productor : **PASAJE SAN ANTONIO DE UMBRU N° 194 URB. SAN GREGORIO ATE**
 Producto, proceso o servicio : **Productos Cárnicos en Conservas**

TIPO DE INSPECCION Y MUESTREO				
☒ Programa Social	☐ Lote inmovilizado	☐ Control de proceso	☐ Contaminantes	☐ Interno
☐ Otros (Especificar)				
ALCANCES DE LA ACTIVIDAD				
☒ Revisión documental	☒ Verificación de Almacenamiento	☒ Verificación de cantidad de lote	☒ Inspección visual del producto	☒ Toma de muestras
☐ Otros (Especificar)				
REVISION DOCUMENTARIA DEL LOTE (Documentos entregados por el productor y/o cliente)				
☒ Registro sanitario	☐ Sistema de codificación	☐ Licencia municipal del almacén	☒ R.D. de Validación técnica oficial del plan HACCP	
☐ Otros (Especificar)				
R.D. de validación técnica oficial del plan HACCP (Productor): N° 1139-2024/OCEA/ALCESA/SD				
Resultados de la Revisión: ☒ Conforme ☐ No Conforme ☐ No Aplica				
VERIFICACION DE ALMACENAMIENTO				
☒ Estibado sobre parihuelas	☒ Correctamente estibado	☒ Sin rastros de plaga	☒ En buenas condiciones sanitarias	☐ Otros (Especificar)
Temperatura del almacén (°C): 22.7 Código de termómetro: 05-007				
VERIFICACION DEL LOTE (DETALLES DEL EMPAQUE)				
☒ Cajas de cartón corrugado	☐ Producto estibado a granel	☒ Empaques etiquetados	☒ Empaques codificados	
☐ Otros (Especificar)				
VERIFICACION DEL LOTE (DETALLES DEL ENVASE)				
☒ Hojalata (1/2 Libra tuna)	☐ TFS (Declarado por cliente)	☐ Multilaminados flexibles	☒ Codificados	☐ Etiquetados
☐ Litografiados	☐ Sin etiquetas	☒ Con tapa abrefácil	☐ Con tapa convencional	☐ Otros (Especificar)
DETALLES DE LA INFORMACIÓN DECLARADA EN LA ETIQUETA DEL ENVASE				
☐ No aplica (Sin etiqueta)	☒ Nombre del producto	☒ Contenido neto	☒ Peso escurrido	☒ Fecha de vencimiento
☒ Código de Registro Sanitario	☒ Instrucciones de uso	☒ Código de lote	☒ Condiciones de conservación	☒ País de origen
☒ Información nutricional	☒ Nombre/Razón social y dirección de fabricante	☐ Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora		
☒ Ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto ☐ Otros (Especificar)				
Registro Sanitario: R2201321N-NAPOGH Marca de producto: GAMBRINUS				

Actividad de inspección (Inspección de lotes por muestreo)	☒ Características Microbiológicas (MB)	☐ Características Físico-Sensoriales (FS)	☐ Características Fisicoquímicas (FQ)
Norma de muestreo	R.M. N° 591-2008/MINSA	NTP-ISO 2859-1	NTP-ISO 2859-1
Nivel de inspección	-	Nivel especial de inspección S2	Nivel especial de inspección S2
Plan de muestreo	XIX.1	Plan de muestreo simple para inspección normal	Plan de muestreo simple para inspección normal
LCA	-	6.5	6.5
Unidad de inspección	01 unidad y/o envase	01 unidad y/o envase	01 unidad y/o envase
Numero de vías	05 vías por código	Según plan de muestreo	Según plan de muestreo
N° envases o peso/vía	05 unidades por vía	01 unidades por vía	01 unidades por vía
Se tomaron muestras para:	☒ Esterilidad comercial. ☐ Peso escurrido. ☐ pH. ☐ Otros (Especificar)	☐ Olor, Sabor, Color, Textura. ☐ Control de cierre. ☐ Turbidez.	☐ Presentación del contenido. ☐ Vacio. ☐ Grasa.
Laboratorio(s) externo(s):	☒ No aplica.	☐ Aplica (detallar):	
Traslado de muestras:	☒ Precintadas. ☒ En cajas de cartón.	☒ A temperatura ambiente. ☒ En buenas condiciones.	☐ En coolers. ☐ Otros (Especificar)
Contramuestras y/o Dirimencias:	☐ Quedan bajo custodia del cliente.	☐ Quedan bajo custodia de GCS.	☒ Cliente renuncia a Contramuestras. ☐ Otros (Especificar)
DOCUMENTOS ADJUNTOS			
☐ Packing list.	☒ Registro sanitario.	☐ Etiquetas.	☒ Copia simple de R.D. de validación del Plan HACCP.
☐ Tomas fotográficas del lote.	☐ Licencia municipal (Almacén).	☐ Detalles complementarios.	☐ Copia simple de sistema de codificación del lote.
☐ Otros (Especificar)			

Actividad realizada de acuerdo con el instructivo I-3020 Inspección de Lote - Alimentos y bebidas. La presente acta se firma en conformidad a la actividad de inspección realizada. Asimismo, la presente información sólo es válida para el objeto y lote inspeccionado y no podrá reproducirse, excepto con la aprobación formal del cliente y cuando corresponda, la de GCS SAC.

General Control Group S.A.C.  (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/Nro. Colegiatura)	 Ing. Sandro Bustamante Alvarado CIP 151043 SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES UNIDAD TERRITORIAL C.A. INAMERICA I - PIACEDIM (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)	Solicitante o representante del cliente  Jaima Katherine Valle Pérez Servicios Múltiples Padre Eterno Jefe de Calidad (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)
---	--	---

CONDICIONES DE LA INSPECCIÓN: Las presentes condiciones son de absoluta responsabilidad del cliente, quien se compromete a cumplirlas y conoce su implicancia en caso de incumplimiento:

- Entregar información veraz y oportuna, referente a los hechos de producción, lista de empaque, etc.
- Habilitación vigente durante la elaboración de los productos, alcances y presentaciones.
- Omitir la inclusión de lotes inmovilizados por la Autoridad Sanitaria en las Inspecciones que solicite.
- Cumplir el Reglamento GG-06, cuando los contramuestras y/o dirimencias queden bajo su custodia.

Página 1 de 2

Dirección: Av. Arenales 480 - Of. 201, 203, 204, Jesús María, Lima 15072. Teléfono +51 1 711-6380
 E-mail: atenciones@qcasac.com, info@qcasac.com, reclamos@qcasac.com Website: www.qcasac.com

VS 04
2025-05-22

Producto declarado : CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN TROZOS EN AGUA Y SAL
Cantidad inspeccionada : 1422 CAJAS + 54 LATAS

250526.5)

[illegible]

Para la inspección visual del lote se aplica la NTP-ISO 2859-1:2013 (Revisado el 2023), nivel de inspección especial S2, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5. Para el muestreo Aleatorio Sistemático se selecciona al azar un número "i" entre 1 y "k", las muestras sistemáticas serían: j=1-k, j=2-k, j=3-k, j=4-k, j=5-k, j=6-k, ..., j=(n-1)-k. Las "Unidades de muestra extraídas" (Muestras, contramuestras y/o muestras dirimientes) son descuentos de la "Cantidad inspeccionada". El cliente ha sido informado y acepta esta condición como parte del procedimiento técnico de muestreo.

[illegible]

Las contramuestras y/o muestras dirigidas serán conservadas bajo condiciones adecuadas por un periodo 06 meses (180 días calendario) cuando el muestreo corresponda a productos destinados a programas sociales. Para otros tipos de muestreo, el periodo de custodia será de 03 meses (90 días calendario). En todos los casos, la custodia no podrá exceder el tiempo de vida útil declarado del producto.

General Control Group S.A.C.

GENERAL CONTROL GROUP

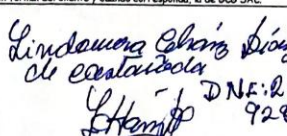
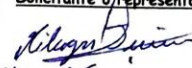
(Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/Nro. Colegiatura)

00 wasi
00 mituna
Ing. Sandro Bustamante Murdus
CIP. 161063
SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES
UNIDAD TERRITORIAL CA. MANAC/1
Firma/Nombre y Apellido

Solicitante o representante del cliente


Jamina Katherine Valle Pérez

(Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)

GCG	FR-3076 ACTA DE INSPECCION/MUESTREO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	N° de Orden de Trabajo (OT) 25052132
Fecha de inspección: 2025-05-22 Hora de inspección (Inicio/Fin): 19:30R/20:30R Solicitante o cliente: RS CORPORACION DEL GADO KIRI Nombre (Lugar de inspección): FE DAVID SANCHEZ INFANTE - SECUNARIA Dirección (Lugar de inspección): LA ROSA DE MAYO - SOROCHECHO - CULEWAIN - CATAMARCA Nota: En caso de que el procesamiento se haya realizado en una ubicación distinta, consignar obligatoriamente dicha información en los ítems "a" y "b" del presente documento. a. Nombre del productor: PRODUCTOS GAMBRIUS WERNER RIEPL WAHL S. CRLDA b. Dirección del productor: PASAJE SAN ANTONIO DE UYARU N°194 - URB SAN GABRIEL Producto, proceso o servicio: Productos Lácteos en Conservas ATE - LIMA		
TIPO DE INSPECCION Y MUESTREO ☒ Programa Social. ☐ Lote inmovilizado. ☐ Control de proceso. ☐ Contaminantes. ☐ Interno. ☐ Otros (Especificar)		
ALCANCES DE LA ACTIVIDAD ☒ Revisión documental. ☒ Verificación de Almacenamiento. ☒ Verificación de cantidad de lote. ☒ Inspección visual del producto. ☒ Toma de muestras. ☐ Otros (Especificar)		
REVISIÓN DOCUMENTARIA DEL LOTE (Documentos entregados por el productor y/o cliente) ☒ Registro sanitario. ☐ Sistema de codificación. ☐ Licencia municipal del almacén. ☒ R.D. de Validación técnica oficial del plan HACCP ☐ Otros (Especificar) R.D. de validación técnica oficial del plan HACCP (Productor): N° 1139-2024/OCEA/DIRGSA/SA Resultados de la Revisión: ☒ Conforme. ☐ No Conforme. ☐ No Aplica.		
VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO ☒ Estibado sobre parrillales. ☒ Correctamente estibado. ☒ Sin rastros de plaga. ☒ En buenas condiciones sanitarias. ☐ Otros (Especificar) Temperatura del almacén (°C): 16.8 Código de termómetro: 01-007		
VERIFICACIÓN DEL LOTE (DETALLES DEL EMPAQUE) ☒ Cajas de cartón corrugado. ☐ Producto estibado a granel. ☒ Empaques etiquetados. ☒ Empaques codificados. ☐ Otros (Especificar)		
VERIFICACIÓN DEL LOTE (DETALLES DEL ENVASE) ☒ Hojalata (1/2 Libra tuna). ☐ TFS (Declarado por cliente). ☐ Multilaminados flexibles. ☒ Codificados. ☒ Etiquetados. ☐ Litografiados. ☐ Sin etiquetas. ☒ Con tapa abrefácil. ☐ Con tapa convencional. ☐ Otros (Especificar)		
DETALLES DE LA INFORMACIÓN DECLARADA EN LA ETIQUETA DEL ENVASE ☐ No aplica (Sin etiqueta). ☒ Nombre del producto. ☒ Contenido neto. ☒ Peso escurecido. ☒ Fecha de vencimiento. ☒ Código de Registro Sanitario. ☒ Instrucciones de uso. ☐ Código de lote. ☒ Condiciones de conservación. ☐ País de origen. ☒ Información nutricional. ☒ Nombre/Razón social y dirección de fabricante. ☐ Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora. ☒ Ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. ☐ Otros (Especificar)		
Registro Sanitario: R2201321N NAROGA Marca de producto: GAMBRIUS		
Actividad de inspección (Inspección de lotes por muestreo) ☒ Características Microbiológicas (MB) ☐ Características Físico-Sensoriales (FS) ☐ Características Físicoquímicas (FQ)		
Norma de muestreo: R.M. N° 591-2008/MINSA NTP-ISO 2859-1 NTP-ISO 2859-1 Nivel de inspección: - Nivel especial de inspección S2 Nivel especial de inspección S2 Plan de muestreo: XIX.1 Plan de muestreo simple para inspección normal Plan de muestreo simple para inspección normal LCA: - 6.5 6.5 Unidad de inspección: 01 unidad y/o envase 01 unidad y/o envase 01 unidad y/o envase Numero de vías: 05 vías por código Según plan de muestreo Según plan de muestreo N° envases o peso/vía: 05 unidades por vía 01 unidades por vía 01 unidades por vía		
Se tomaron muestras para: ☒ Esterilidad comercial. ☐ Olor, Sabor, Color, Textura. ☐ Presentación del contenido. ☐ Cond. de líquido de gobierno. ☐ Peso escurecido. ☐ Control de cierre. ☐ Vacío. ☐ Hermeticidad. ☐ pH. ☐ Turbidez. ☐ Grasa. ☐ Proteína. ☐ Otros (Especificar)		
Laboratorio(s) externo(s): ☒ No aplica. ☐ Aplica (detallar):		
Traslado de muestras: ☒ Precintadas. ☒ A temperatura ambiente. ☐ En coolers. ☐ En cajas de tecnopor. ☒ En cajas de cartón. ☒ En buenas condiciones. ☐ Otros (Especificar)		
Contramuestras y/o Dirimencias: ☐ Quedan bajo custodia del cliente. ☒ Quedan bajo custodia de GCG. ☒ Cliente renuncia a Contramuestras. ☐ Otros (Especificar)		
DOCUMENTOS ADJUNTOS ☒ Packing list. ☐ Registro sanitario. ☐ Etiquetas. ☐ Copia simple de R.D. de validación del Plan HACCP. ☐ Tomas fotográficas del lote. ☐ Licencia municipal (Almacén). ☐ Detalles complementarios. ☐ Copia simple de sistema de codificación del lote. ☐ Otros (Especificar)		
Actividad realizada de acuerdo con el instructivo I-3020 Inspección de Lote - Alimentos y bebidas. La presente acta se firma en conformidad a la actividad de inspección realizada. Asimismo, la presente información sólo es válida para el objeto y lote inspeccionado y no podrá reproducirse, excepto con la aprobación formal del cliente y cuando correspondiendo, la de GCG SAC.		
General Control Group S.A.C. GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.  Ing. Miguel Ángel Portella Medina (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/Nro. Colegiatura)	 Lindaura Chino Díaz DNE: 2706 9285 (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)	Solicitante o representante del cliente  Milagros Zeleny Jimenez Mendoza 4711095 (Firma/Nombre y Apellidos/Cargo/DNI o CEX)

ZELLY LUCY ZELLY LUCY ZELLY LUCY

- CONDICIONES DE LA INSPECCIÓN: Las presentes condiciones son de absoluta responsabilidad del cliente, quien se compromete a cumplirlas y conocer su implicancia en caso de incumplimiento.
- Entregar información veraz y oportuna, referente a las fechas de producción, lista de empaque, etc.
 - Habilitación vigente durante la elaboración de los productos, alcances y presentaciones.
 - Omitir la inclusión de lotes inmovilizados por la Autoridad Sanitaria en las Inspecciones que solicite.
 - Cumplir el Reglamento 66-06, cuando las contramuestras y/o dirimencias queden bajo su custodia.



REGÍMEN ALIMENTARIO

Nombre: Edad: Niños 6-10 años

Peso: Talla: PI: TI: IMC:

Dx. Médico: Dx. Nutricional: Norma / (Eutrofica)

Prescripción Nutricional:

V.C.T. 1,800 kcal/día 35gr/prot. D.R.A.R.C.

ALIMENTOS	CANTIDAD	TIPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN
Leche y derivados	250cc.	Leche fresca, en bolsa, en polvo, tetrapack, deslactosada, yogurt	Bebida y preparaciones
Queso	50g.	Fresco, quesillo, suizo, mantecoso	Natural y preparaciones
Huevo	1 unid.	Gallina, codorniz	Duro, revuelto, tortillas y preparaciones
Carnes y vísceras	80g. - 100g.	Pollo, gallina, pavo, pescado, res, cuy, hígado, corazón, mollejas, pato, cerdo, cordero, bazo, sangrecita	Sancochados, guisos, saltados, al horno, a la plancha
Pan	1-2 unid.	Pan, tostadas y galletas integrales	Natural
Tubérculos	120-150g	Papa, camote, yuca, olluco, arracacha, oca	Sancochados, guisos, purés
Cereales en grano	80-90g	Arroz integral, trigo, quinua, kiwicha, maíz, cebada	Sancochados, guisados, postres
Carbohidratos para bebida	12g.	Avena, quinua, kiwicha, maca, soya, ponche de habas	Bebidas
Harinas y otros	12g./1cd.	Harina de trigo, de camote, de plátano, maicena, chuño, sémola, de quinua	Preparaciones y postres
Verduras y hortalizas	1/4 plato	Acelga, espinaca, zapallo, zanahoria, betarraga, rabanito, cebolla, tomate, col, caihua, nabo, coliflor, brócoli, lechuga, vainitas, choclo, arveja verde	Sancochados, ensaladas, tortillas, purés, sopas, cremas
Frutas	150g. 100g.	Papaya, durazno, pera, manzana, membrillo, plátano, granadilla, tuna, naranja, lima, limón dulce, piña, fresas, mandarina, uvas, sandía, mango, melón, ciruela, arándanos	Natural
Menestras	80/90g	Lenteja, arveja seca, fréjol, habas, arveja partida, pallares, garbanzo, soya	Sancochados, guisados
Azúcar	1/2.	Azúcar rubia, miel, chancaca, algarrobina, stevia	Preparaciones
Grasas	6g./1/4 plato	Aceite de oliva extra virgen, aceite de sachá inchi, aceite de ajonjolí	Preparaciones

Grasas vegetales: Palta, aceitunas, aceites (oliva, sachá inchi, ajonjolí), frutos secos (nueces, castañas, pecanas, maní, avellanas, pistachos, etc.)

Toma líquido mínimo 1/2 litro/día

Lic. Susana Soliz Romero
NUTRICIONISTA
CNP: 2221

TABLAS

Tabla 8. Nivel de Satisfacción al programa Qali Warma

Nivel	Alumnos	Porcentaje
Alto	36	72%
Medio	14	28%
Bajo	0	0%
Total	50	100%

Fuente: Elaborado por tesistas

Tabla 9. Cumplimiento en el horario de alimentos

Nivel	Alumnos	Porcentaje
Alto	30	60%
Medio	15	30%
Bajo	5	10%
Total	50	100%

Fuente: Elaborado por tesistas

Tabla 10. Nivel de Consumo de alimentos

Nivel	Alumnos	Porcentaje
Alto	31	62%
Medio	15	30%
Bajo	4	8%
Total	50	100%

Fuente: Elaborado por tesistas

Tabla 11 Variación de alimentos Servidos

Nivel	Alumnos	Porcentaje
Alto	36	72%
Medio	12	24%
Bajo	2	4%
Total	50	100%

Fuente: Elaborado por tesistas

Tabla 12**Calidad de productos****%**

Seguridad de alimentos	90%
Eficiencia en la distribución de alimentos	80%
Tiempo de entrega de los productos	100%

Fuente: Elaborado por tesistas

Tabla 13. Asistencia académica de 3er y 4to año - periodo trimestral

Asistencia académica	3er año		4to año	
Asistencia	18	36%	41	82%
Inasistencia	32	64%	9	18%
total	50	100%	50	100%

Fuente: Elaborado por tesistas

Tabla 14. Calificaciones de 3er año y 4to año - periodo trimestral

Calificaciones	3er año	4to año
Buena	15%	70%
Regular	32%	10%
Mala	53%	20%

Fuente: Elaborado por tesistas

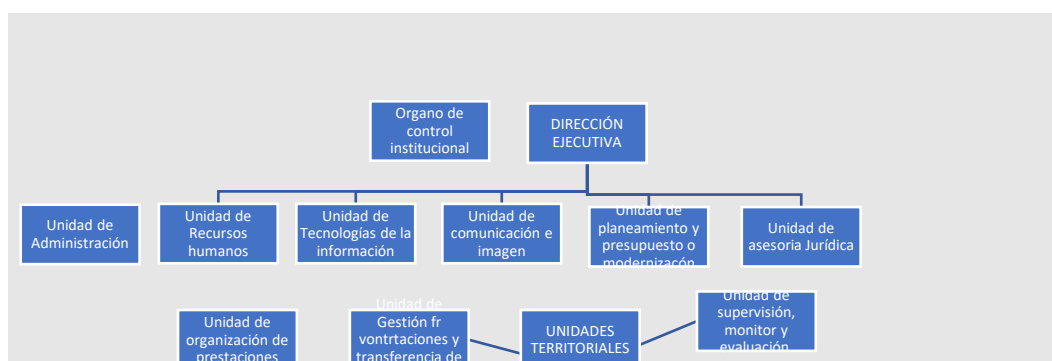
FIGURAS

Figura 1 Modelo de cogestión del Programa Social Qali Warma



Fuente: PNEQW. Memoria Anual 2020

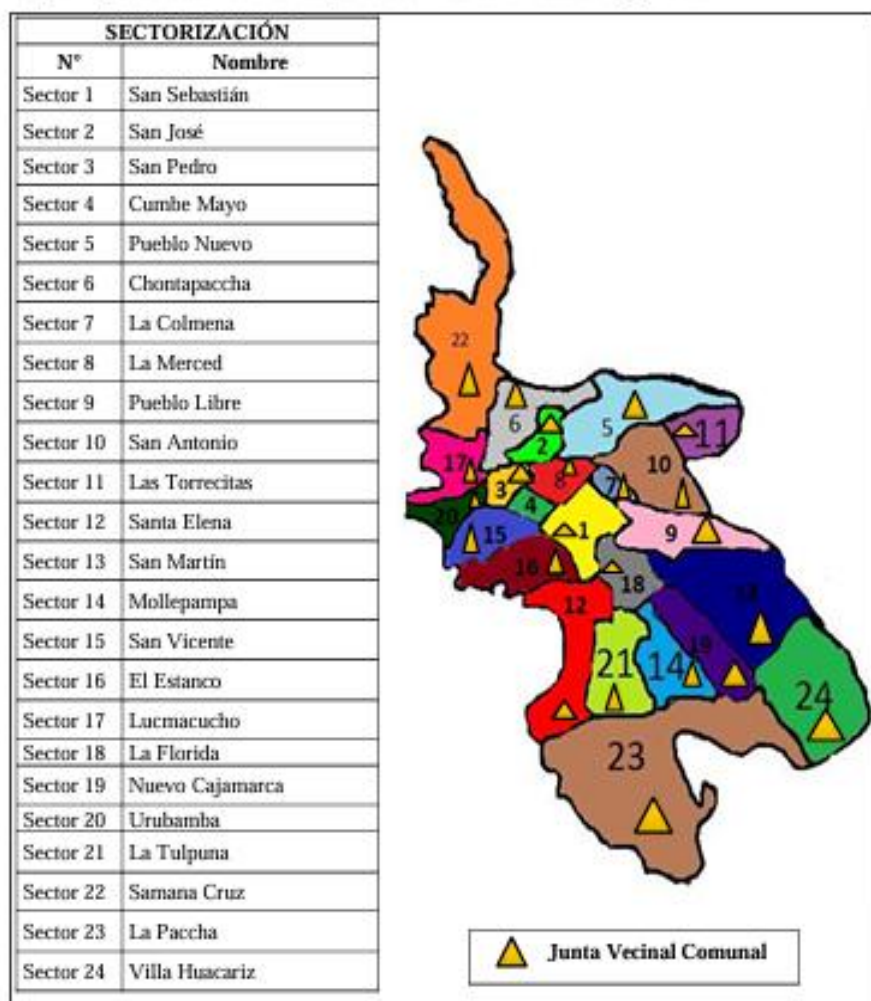
Figura 2 Estructura Orgánica



Fuente: Resolución Dirección Ejecutiva N° D000324-2021-MIDIS/PNAEQW-DE

Figura 3 Sectorización de Cajamarca – Ubicación del Sector la Paccha

Fig. 1. Mapa de Sectorización de las Juntas Vecinales de la ciudad de Cajamarca



Fuente: Repositorio de la UNC 2022-Factores que limitan la gestión de las Juntas vecinales de la ciudad de Cajamarca.

APÉNDICE



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA Norte de la Universidad Peruana Facultad de Ciencias Sociales



INSTITUCION EDUCATIVA 82031 NIVEL PRIMARIO LA PACCHA - CAJAMARCA

ASPECTOS GENERALES

GRADO.....

SEXO.....

EDAD.....

1. ¿Usted es beneficiario (a) de los alimentos que brinda el Programa Nacional Qali Warma?

a). SÍ

b). NO

2. ¿En tu I.E, qué ración brinda el Programa Nacional Qali Warma?

a). Desayuno

b). Almuerzo

c). Cena

3. ¿Con qué frecuencia recibes tus alimentos del Programa Nacional Qali Warma?

Siempre

A veces

Nunca

4. ¿Consumes toda la ración que te ofrece el Programa Nacional Qali Warma?

a). Siempre

b). Casi Siempre

c). Normalmente

d). A veces

e) Nunca

5. Tus alimentos diarios que recibes es variada?

a). Siempre

b). Casi Siempre

c). Normalmente

d). A veces

e) Nunca

6. ¿La ración que te brinda el Programa Nacional Qali Warma es de valor nutricional?

a). SI

b). NO

7. ¿Cómo te sientes con los alimentos que recibes del Programa Nacional Qali Warma?

a). Totalmente satisfecho

b). Insatisfecho

c). Algo satisfecho

d) Satisfecho

e) Totalmente satisfecho

8. ¿El horario de los alimentos del Programa Nacional Qali Warma es el más adecuado?

a). Siempre

b). Casi Siempre

c). Normalmente

d). A veces

e) Nunca

9. ¿Crees que la alimentación influye en tu rendimiento académico?

a). SÍ

b). NO

10. ¿Influye positivamente la alimentación en tu rendimiento académico?

a). Muy de acuerdo

b). De acuerdo

c). En desacuerdo

11. Del 1 al 10 ¿Cómo calificas a los alimentos que te brinda el Programa Nacional Qali Warma?

a) Muy bueno

b) Bueno

c) Regular

d) Malo

e) Muy malo



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
"Norte de la Universidad Peruana"
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de
1962



FACULTAD DE CIENCIAS
SOCIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE SOCIOLOGÍA
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En Cajamarca, en el Auditorio "Felipe Cogorno Vásquez" de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Cajamarca, el día veintitrés de junio del dos mil veinticinco, siendo las cuatro y siete de la tarde, se reunieron los docentes: Dr. Jorge Luis Becerra Muñoz (**Presidente**), Dr. Gilberto Rodolfo Araujo Barboza (**Secretario**), Dr. Juan Sergio Miranda Castro (**Vocal**), integrantes del Jurado Evaluador para la Sustentación de la Tesis titulada "**EFFECTOS DEL PROGRAMA NACIONAL QALI WARMA EN EL RENDIMIENTO ACADÉMICO DE LOS ALUMNOS DE 4° GRADO DE LA I.E. N°82031 – NIVEL PRIMARIO DEL CENTRO POBLADO, LA PACCHA, CAJAMARCA 2023**", presentada por las Bachilleres en Sociología **Flor Marilú ROJAS MAYTA y Haydeé Edita CUZCO MINCHÁN**, para optar el Título Profesional de Licenciadas en Sociología.

El presidente del Jurado indicó a las Bachilleres que cuentan con treinta minutos para la sustentación de la Tesis, por lo que deben centrarse en las partes más importantes de su investigación, dando así por iniciado el acto de sustentación.

Concluida la exposición, los integrantes del Jurado Evaluador realizaron las preguntas, observaciones y sugerencias, las mismas que fueron absueltas y consideradas por la sustentante para la presentación del Informe final.

Acto seguido, el presidente del Jurado Evaluador pidió a los asistentes al Acto Académico, abandonar el recinto para deliberar el resultado de la evaluación. Realizado el Acto Deliberativo, el Jurado determinó **APROBAR** la Tesis con el calificativo de **DIECISEIS** (16).

Siendo las cuatro y cuarenta y cinco de la tarde del mismo día, se dio por concluido dicho Acto Académico, firmando el jurado en señal de conformidad.


Dr. Jorge Luis Becerra Muñoz
PRESIDENTE


Dr. Gilberto Rodolfo Araujo Barboza
SECRETARIO


Dr. Juan Sergio Miranda Castro
VOCAL



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
"Norte de la universidad peruana"
Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
Av. Atahualpa N° 1050 - ciudad universitaria - Cajamarca
Edificio N° 10 - telefax - 076 - 365849
ESCUELA PROFESIONAL DE SOCIOLOGÍA



ACTA DE LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES DE TESIS

El Jurado Evaluador de la Tesis titulada **"EFECTOS DEL PROGRAMA NACIONAL QALI WARMA EN EL RENDIMIENTO ACADEMICO DE LOS ALUMNOS DE 4° GRADO DE LA I.E N° 82031 – NIVEL PRIMARIA DEL CENTRO POBLADO, LA PACCHA, CAJAMARCA 2023"**. presentado por las bachilleres Rojas Mayta Flor Marilú y Cuzco Minchán Haydeé Edita, otorgan su conformidad del levantamiento de las observaciones y sugerencias en el acta académica de sustentación.

Cajamarca, 27 de junio de 2025.

.....
Dr. JORGE LUIS BECERRA MUÑOZ

PRESIDENTE

.....
Dr. GILBERTO RODOLFO ARAUJO BARBOZA

SECRETARIO

.....
Dr. JUAN SERGIO MIRANDA CASTRO

VOCAL